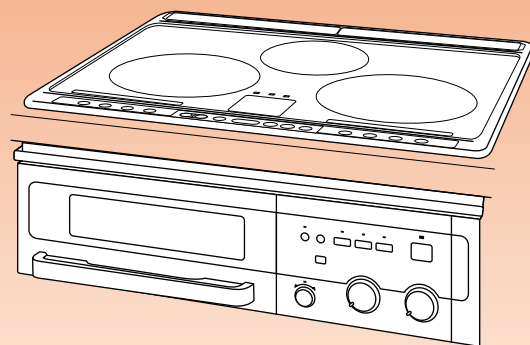
取扱説明書

ビルトイン IHクッキングヒーター 家庭用

トップレート幅75cm

品番 JIC-B7332GR
JIC-B7332GRF（レンジフード連動タイプ）

トップレート幅60cm

品番 JIC-B532GR(S)
JIC-B532GR(K)
JIC-B532GRF（レンジフード連動タイプ）

お買い上げまことにありがとうございました。

●電気工事店又は施工主より「据付工事説明書」を受け取り、工事完了後の確認項目をご確認ください。

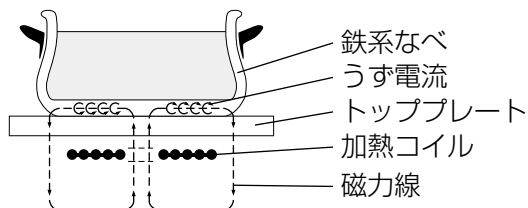
●ご使用前に、この「取扱説明書」と添付の「保証書」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

●お読みになった後は、いつでも取り出せるところに「据付工事説明書」「保証書」とともに大切に保管してください。

特長

IHヒーター

IHヒーターの加熱のしくみ

加熱コイルに電流を流すと磁力線が発生します。そこに鉄系なべを置くと、なべ底にうず電流が生じ、なべ自体が発熱します。

高火力IHヒーター（左右ヒーター）

左右ともに3000Wの高火力！
便利な「湯沸し」機能、油の温度を自動調節する「揚げ物」機能、高温調理に適した「炒め物」機能が左右どちらでも選択できます。

少量油(200g)で、簡単揚げ物

少量の油で揚げものOK！(少量油コース)
お弁当のおかずや少量の揚げものでも、簡単スピーディに調理できます。

※イラストはトッププレート幅60cmのものです。

グリル（水なし両面焼き）

多彩な自動メニュー

焼き魚だけでなく、ピザやグラタンなどの洋食メニューも自動で仕上げます。

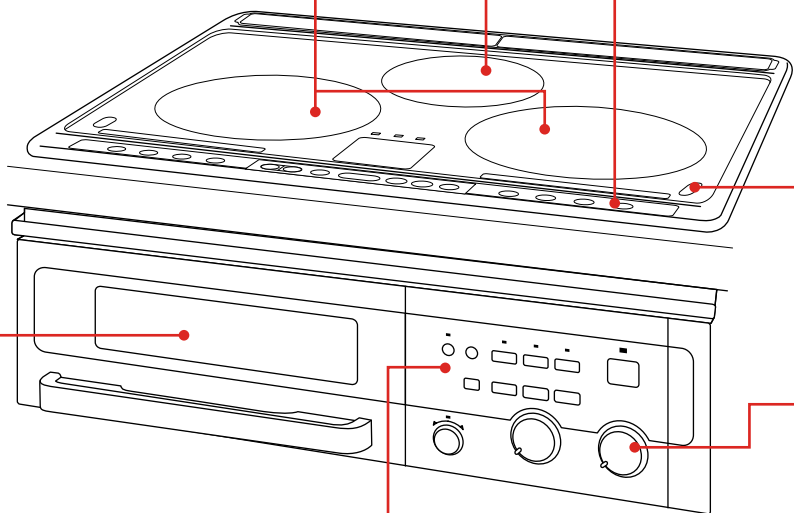
お部屋の空気もキレイな脱煙機能

「プラチナ脱煙」でグリルから出る煙を大幅にカットします。

いつも清潔グリル

クリーニング機能で油汚れをすっきりと、平面ヒーターでお手入れ簡単。

音声ナビ／メロディーお知らせ

・操作手順やご使用状態などを音声でお知らせします。
・自動調理およびタイマー加熱終了時にメロディーでお知らせします。

保護機能について

なべ無し自動OFF機能

左右ヒーターはなべを置かなかったり、加熱中になべを外すと、ブザーが鳴りトッププレートの火力表示が点滅して、約1分後に通電が切れます。 U 17 U37

切り忘れ防止機能

切り忘れても、最後の操作から一定時間を過ぎると、自動的に通電が切れます。 U 15 U35 U5

・**左右ヒーター・中央ヒーター**：約45分後停止
45分以上かかる調理をするときはタイマー機能をお使いください。
・**グリル**：約20分後停止
20分以上かかる調理をするときはタイマー機能をお使いください。

回路保護機能

吸・排気口がふさがったりして異常に内部温度が上がると、自動的に加熱が停止します。 U 14 U34

温度過昇防止機能

左右ヒーター・中央ヒーターは調理中になべ底の温度が異常に上がると、自動的に加熱が停止します。グリルは庫内の温度が異常に上がると、自動的に加熱が停止します。
＊各表示が点灯のまま加熱が一時止まることがあります。
温度が下がると自動的に加熱を再スタートします。

中央ヒーター

立ちあがりの早い クイックラジエントヒーター

ヒーター自体が赤熱し、なべを直接加熱するので、左右ヒーターで使えないアルミ・銅なべが使えます。
直火感覚であぶりものも得意。
付属のうま焼きネットでおもちも焼けます。

楽な姿勢で簡単操作

トッププレートの操作パネルで、立ったまま、楽な姿勢で操作ができます。大きくて見やすい液晶表示で、使用状況が一目で確認OK！

レンジフード連動機能 ※レンジフード連動タイプのみ

各ヒーターまたはグリルの運転／停止に連動してレンジフードが自動で運転／停止します。

左右IHの火かげんは使いやすいダイヤル式

操作のしやすいストッパー付ダイヤルつまみで、トッププレートの火力表示を見ながら微妙な火かげん調節ができます。

空だき検知機能

誤ってなべを空だきしてなべ底が異常に高温になったとき自動的に加熱が停止します。
＊火力が弱い場合やなべの種類・形状によって加熱が停止しないことがあります。U11 U31

チャイルドロック機能

誤作動などを防ぐため、キー操作を受け付けません。

中央ヒーターロック機能

安全のため、中央ヒーターのキー操作を受け付けません。

グリル異常高温検知機能

グリル庫内で調理物の発火などによって温度が異常に上がると、自動的に加熱を停止します。U1

もくじ

ご使用前に

特長 .... 2～3
安全上のご注意 .... 4～7
使用上のご注意 8
各部のなまえとはたらき
・本体 9
・操作部／表示部 .... 10～11
使えるなべ・使えないなべ .... 12～14

使いかた

左右ヒーター .... 15～20
加熱　湯沸し　揚げ物　炒め物
中央ヒーター 21
グリル .... 22～25
タイマー 26
クリーニング・中央ヒーターロック・チャイルドロック 27
音声ナビ／メロディーお知らせ 28
メロディー書きかえ 29
レンジフード連動機能 .... 30～31

こんなときには

お手入れのしかた .... 32～35
故障かな？と思ったら .... 36～39
仕様 53
アフターサービス 54
お客さまご相談窓口 .... 裏表紙

メニュー編

メニュー編もくじ 40
煮込み　筑前煮
ゆでもの　スパゲッティ・ミートソース
焼きもの　ビーフステーキ　ハンバーグ　焼きぎょうざ
炒めもの　青椒肉絲　えびのチリソース炒め
蒸しもの　茶わん蒸し
揚げもの　天ぷら　鶏のから揚げ　一口ヒレカツ
自動グリル　姿焼き　つけ焼き　切身・ひもの　ピザ　グラタン　鶏のもも焼き

安全上のご注意　必ずお守りください

この取扱説明書および商品には、安全にお使いいただくために、いろいろな表示をしています。
その表示を無視して、誤った取り扱いをすることによって生じる内容を、次のように区分しています。
内容をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

⚠ **警 告**　死亡または重傷を負うおそれがある内容を示しています。
⚠ **注 意**　けがをしたり財産に損害を受けるおそれがある内容を示しています。

図記号の意味

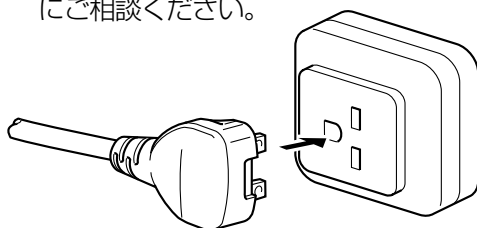
⚠ 気をつける必要があることを表しています。

⊘ してはいけないことを表しています。

❗ しなければならないことを表しています。

⚠ 警告

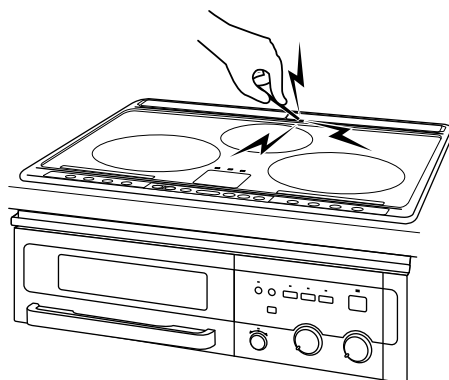
電源

アースを確実に取り付ける。
- 故障や漏電のときに感電するおそれがあります。
- アースの取り付けはお買い上げの販売店にご相談ください。

揚げ物

揚げ物調理中はそばを離れない。
- 油が少ない場合など、油温が上がりすぎると火災のおそれがあります。

※揚げ物をするときは付属の天ぷらなべ以外は使用しないでください。
※揚げ物コースは500g（約0.56L）以上の油で調理してください。
※少量油200g（約0.22L）～500g（約0.56L）の場合は、少量油コースを選択してください。
※揚げ物調理は、必ず[揚げ物]キーを押してください。

取り扱い

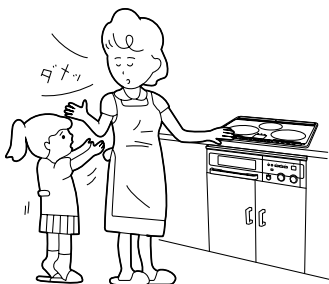
吸・排気口やすき間にピンやフォーク、針金などの異物を入れない。
吸・排気口に指を入れない。
- 感電や異常動作をして、けがをすることがあります。

トッププレートの上にボンベの入ったカセットコンロやカセットボンベを置かない。
- ボンベが爆発し、火災の原因になります。

⚠ 警告

取り扱い

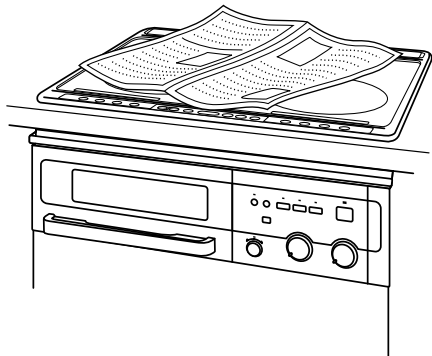
禁　止

子供だけで使わせない。幼児に触れさせない。

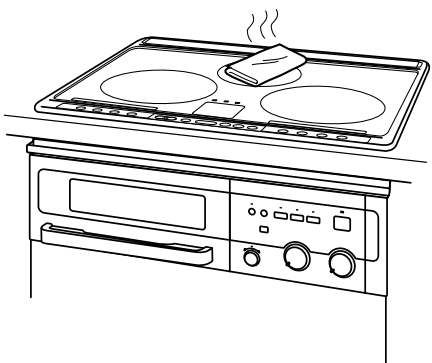
- 感電・やけど・けがをするおそれがあります。

禁　止

可燃物を近づけない。

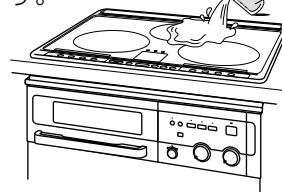
- 火災のおそれがあります。

※新聞・雑誌・ふきんなど、燃えやすいものをトッププレート、吸・排気口カバーの上やそばに絶対に置かないでください。

禁　止

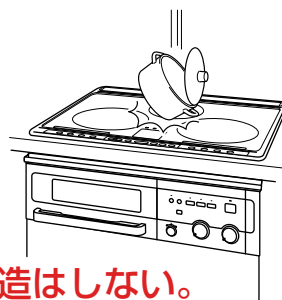
中央ヒーターの上に物を置かない。

- 火災のおそれがあります。

水ぬれ
禁止

水をかけたりしない。

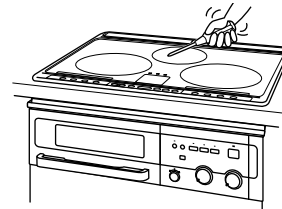
- ショート・感電・故障の原因になります。

禁　止

トッププレートに衝撃を加えない。

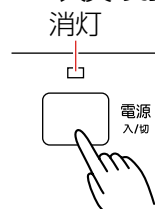
- ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと過熱や異常動作、感電の原因になります。
- ひび割れが生じた場合は、電源スイッチとブレーカーを「切」にして使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

分解禁止

改造はしない。修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理をしない。

- 火災・感電・けがの原因になります。
- 故障したときは、電源スイッチとブレーカーを「切」にして使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

※修理は、お買い上げの販売店、据付施工店または、もよりの当社お客さまご相談窓口にご相談ください。

電源「切」
確認

使用後は電源スイッチの「切」を確認する。

- 火災のおそれがあります。

※長期不在のときは、専用回路のブレーカーを「切」にしてください。

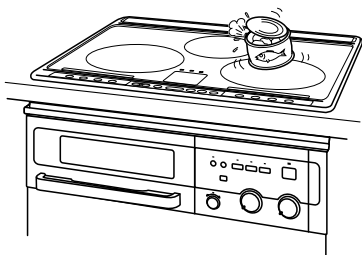
安全上のご注意 必ずお守りください

⚠ 注意

取り扱い

禁止

缶詰やアルミ箔・スプレー缶など、なべ以外のものはのせない。

- 破裂したり、赤熱してけがややけどをすることがあります。

禁止

本体の前方に物を置かない。

- 火災の原因になります。

禁止

水のかかるところでは使用しない。

- 感電や漏電の原因になります。

禁止

調理以外の目的で使用しない。

- 火災・やけどの原因になります。

禁止

空だきや過熱をしない。

- やけどや調理物の発火、なべの破損の原因になります。

※空だきなど異常に高温になった場合、トッププレートが変色することがあります。
※底の薄いものや反っているフライパン・なべは、強火で予熱すると赤熱する場合があります。
※フライパンなどで少量の油を入れて予熱する場合は、火力を弱めにして、加熱し過ぎないでください。

禁止

吸気口、排気口をふさがない。

- 本体内部の温度が上がり、火災の原因になります。

禁止

中央ヒーターの上で直接調理しない。

- 発火や異常動作の原因になります。

※魚を焼いたり、しょうゆ、汁などがたれる調理はしない。

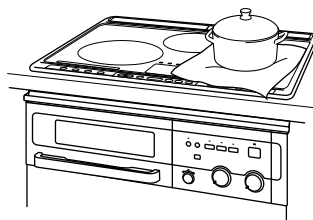
禁止

なべを不安定な状態で使用しない。

- トッププレートの縁に乗り上げた状態で使用すると、落下などにより、やけどやけがの原因になります。

禁止

なべの下に紙などを敷かない。

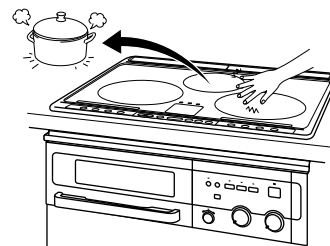
- なべの熱で紙がこげたりします。

接触禁止

なべ・なべの取手などの高温部に触れない。

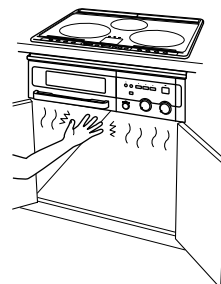
- やけどをすることがあります。

接触禁止

使用後しばらくは、なべの熱でトッププレートが熱くなっているので、手を触れない。

- やけどをすることがあります。

接触禁止

使用中・使用後しばらくは底面も熱くなっています、手を触れない。

- やけど・けがの原因になります。

冷めてから
お手入れ

本体が冷めてからお手入れする。

- 高温部に触れ、やけどをするおそれがあります。

⚠ 注意

磁気の影響

医師に相談する

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください。

- 本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

揚げ物

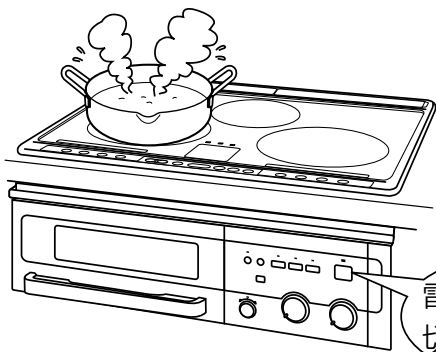
禁　止

他のヒーターや他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使わない。

- 温度制御装置が働かず、異常加熱し、火災の原因になります。

電源スイッチを切る

油煙が多く出たら電源スイッチを切る。

- 油が高温になっています。続けて加熱すると発火し、火災になります。

飛び散る油に気をつける

揚げ物調理中は飛び散る油に気をつける。

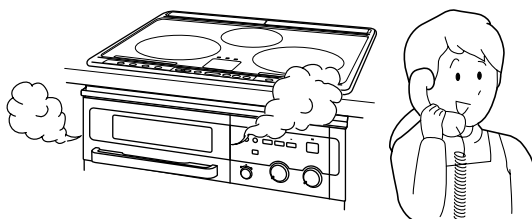
- 油が飛び散って、やけどの原因になります。

グリル

禁　止

使用中は、本体から離れない。

- 調理物が発火するおそれがあります。

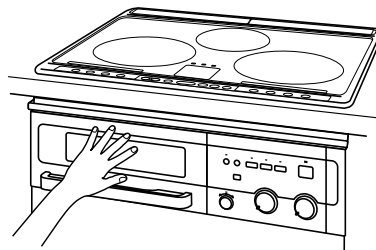
※本体から離れるときは、必ずグリルを「切」にしてください。

禁　止

必要以上に加熱しない。

- 加熱しすぎると調理物が発火することがあります。

接触禁止

使用中や使用後しばらくは、グリル扉など高温部に触れない。

- 高温のため、やけどをすることがあります。

受け皿を使う

必ずグリル受け皿を使う。

- 火災の原因になります。

電源スイッチを切る

グリル使用中、調理物が発火した場合はすぐに電源スイッチを切る。

- 火災の原因になります。
- 炎が消えるまでグリル扉を引き出さないでください。（空気が入り、炎が大きくなります）
- グリル扉に水をかけないでください。（ガラスが割れます）

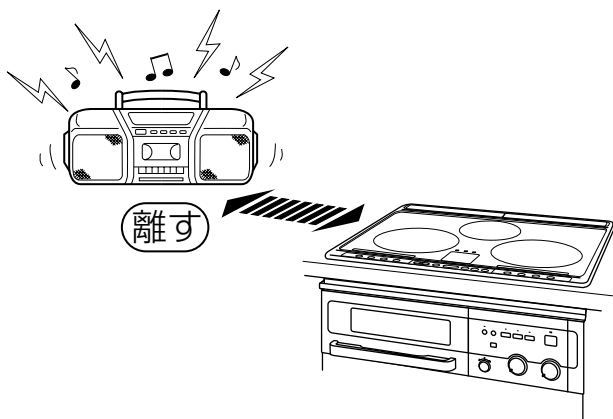
1. 電源スイッチを切る。
2. 吸・排気口カバー全体をぬれたタオルでふさぐ。（このときグリル扉の周囲から煙が出ます）
3. ブレーカーを切る。

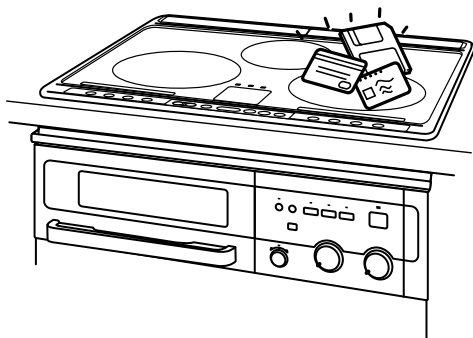
使用上のご注意 必ずお守りください

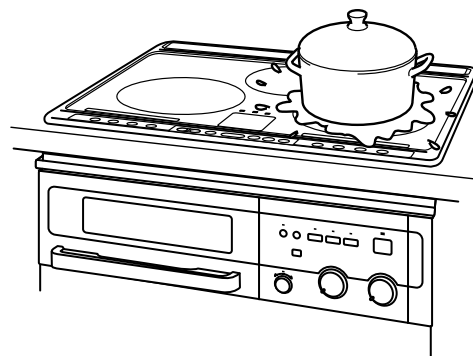
みそ汁やカレー・シチューをあたため直すときは、かき混ぜながら加熱する。

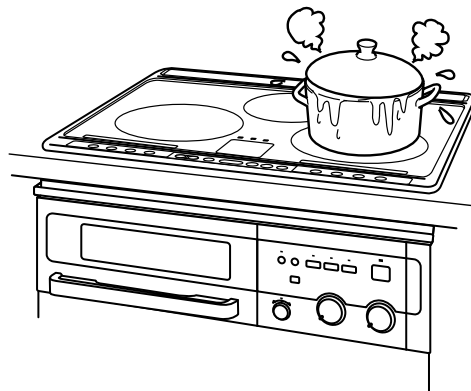
- なべ底に沈んだみそがはじけるおそれがあります。
- カレーやシチューが突沸し、やけどや故障の原因になります。

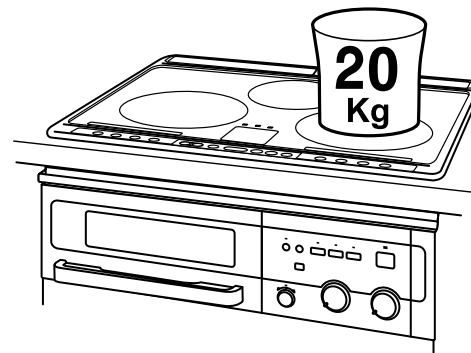
テレビやラジオなどを近づけない。

- 受信障害をおよぼすことがあります。
  影響しないところまで離してお使いください。

磁気の影響を受けやすいものを近づけない。

- キャッシュカード・テレホンカード・自動改札用定期券・フロッピーディスク・テープなどを、トッププレートにのせると記憶が狂うおそれがあります。

トッププレートやなべ底がぬれた状態で加熱しない。

- なべの底から湯気が吹き出し、やけどのおそれがあります。

ふきこぼれに注意する。

- やけどや故障の原因になります。

トッププレートに重いものをのせない。また、人がのらない。

- トッププレートにひび割れやそりが起こり、故障の原因になります。
- 使用できる重さは、内容物を含めて左右それぞれ20kgまでです。
- 使用しないときも、重いものをのせないでください。

グリル扉や受け皿を外した状態で加熱しない。

- 本体損傷や、火災の原因になります。

グリル扉を持ち上げながら引き出したり、勢いよく引き出さない。

- グリル扉が落下してけがをしたり、器具を破損する原因になります。

グリル扉を引き出した状態で重い物をのせたり、上から強い力を加えない。

- グリル扉が落下してけがをしたり、器具を破損する原因になります。

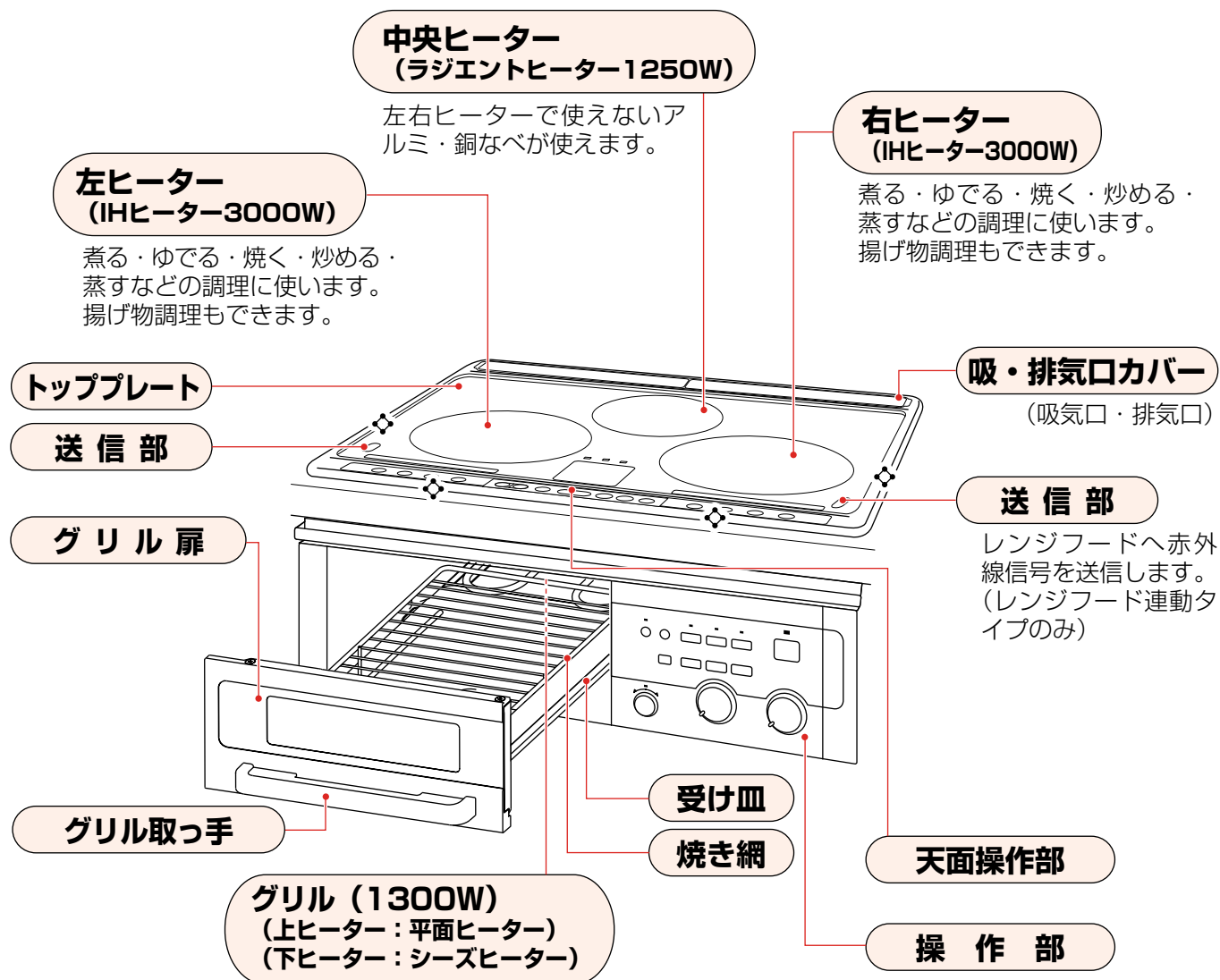
天面操作部に過熱したなべなどをのせない。

- 故障の原因になります。

うま焼きネットをIHヒーターの上にのせない。

- 赤熱してやけどのおそれがあります。

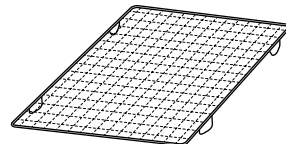
各部のなまえとはたらき

●本体

※中央ヒーターとグリルは同時に使用できません。

部品を交換したり、追加購入したい場合

部　品　名	部品番号
天ぷらなべ	617-282-5137
焼き網（消耗品）	617-279-5119
うま焼きネット（消耗品）	617-279-5102

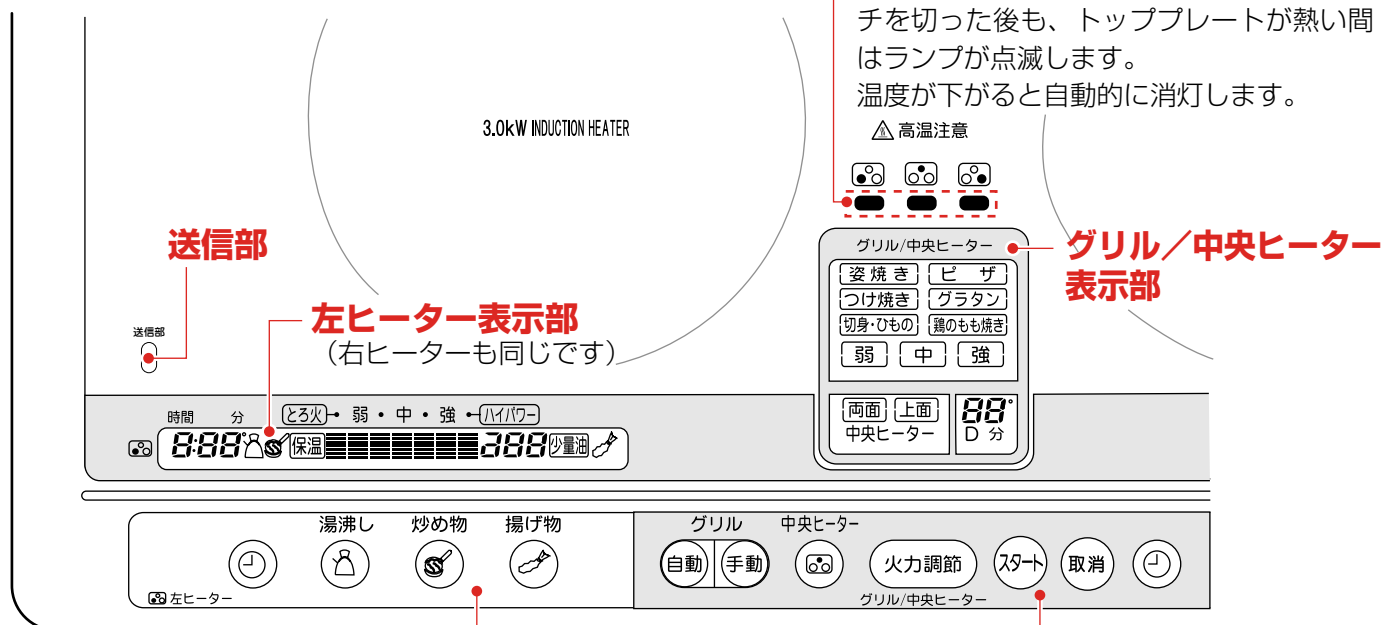
※部品を交換するときは、お買い上げの販売店にお問い合わせください。

付属品
●天ぷらなべ（1個）　●うま焼きネット（1個）

※必ず、天ぷらなべの取扱説明書をお読みください。

お知らせ

- イラストの✜印（4ヶ所）に凸印を入れています。左右ヒーターの中心位置確認時にご使用ください。

各部のなまえとはたらき

●操作部／表示部（天面）

左ヒーター操作部
（右ヒーターも同じです）

（タイマーキー）
タイマーを選択、取り消すときに使います。

（湯沸しキー）
自動でお湯を沸かすときに使います。

（炒め物キー）
フライパンで炒め物、焼き物をするときに使います。

（揚げ物キー）
揚げ物をするときに使います。

グリル・中央ヒーター操作部

自動 **（自動グリルキー）**
自動グリルのメニューを選択するときに使います。

手動 **（手動グリルキー）**
お好みの設定でグリル調理をするときに使います。

（中央ヒーターキー）
中央ヒーターで調理をするときに使います。

火力調節 **（火力調節キー）**
仕上りを調節するときに使います。

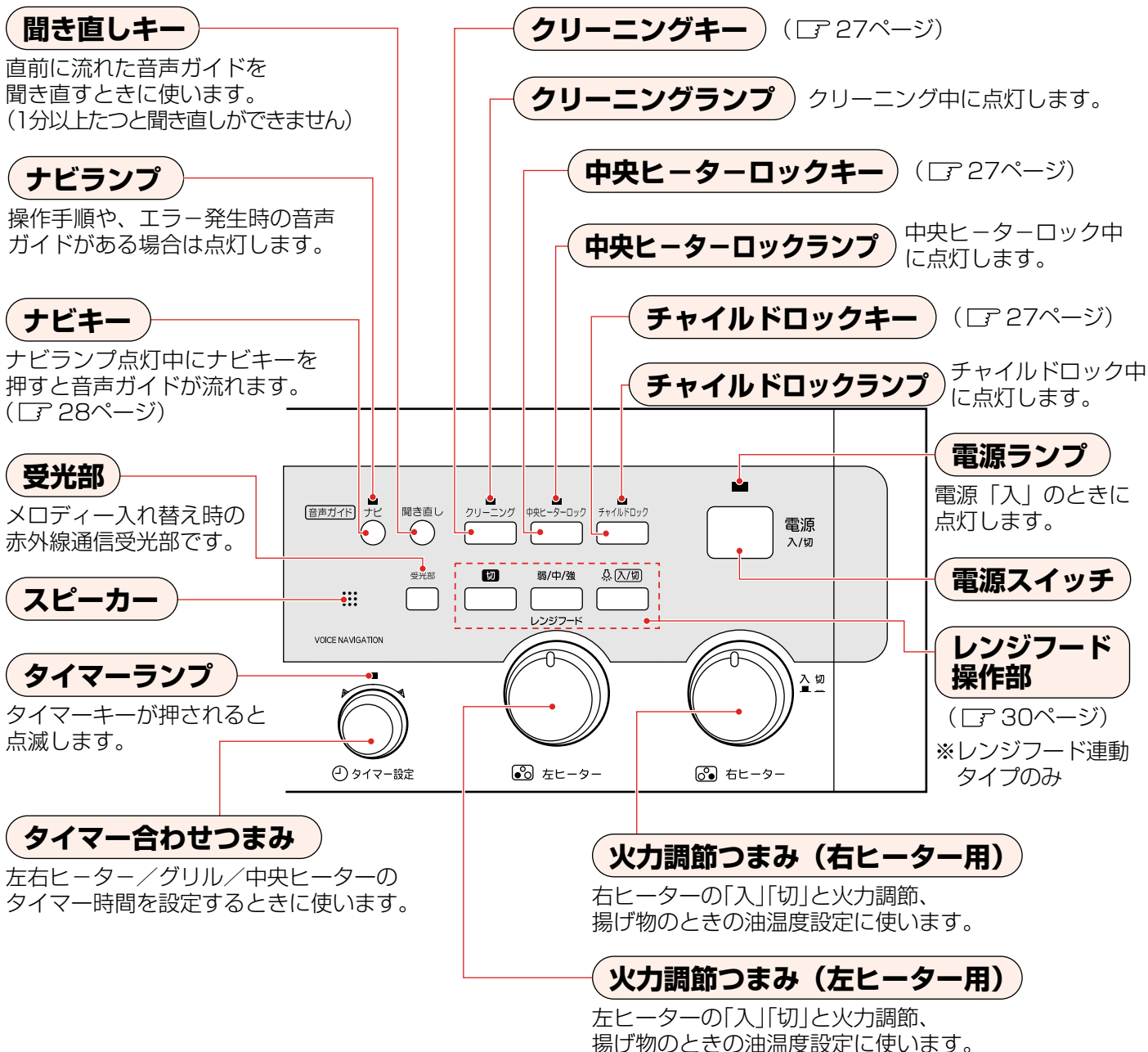
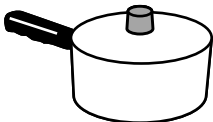
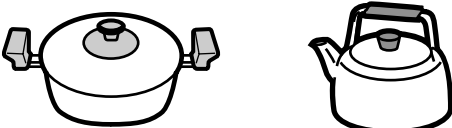
スタート **（スタートキー）**
グリル・中央ヒーターの加熱を開始するときに使います。

取消 **（取消キー）**
グリル・中央ヒーターの加熱を停止するときや、設定を取り消すときに使います。

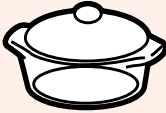
（タイマーキー）
手動グリル・中央ヒーターのタイマーを選択、取り消すときに使います。

操作部各キーには、各キーの名称を表す点字が入っています。
各キーの点字の意味は次のとおりです。

キー					自動	手動		火力調節	スタート	取消
点字										
意味	タ	ユ	イタ	アゲ	ジ	シュ	ヒ	カ	ス	ケシ

●操作部（正面）

●左右ヒーターの加熱を停止するときは、火力調節つまみを押し込んで停止します。
その後、電源スイッチを「切」にします。

- 火力調節つまみが出ている状態で電源スイッチを「切」にすると、再度電源スイッチを「入」にしても加熱できません。この場合は、一度火力調節つまみを押し込み（切）、再度つまみを押し出し（入）てから加熱してください。
- 切り忘れ防止機能やなべ無し自動OFF機能が働いてヒーター加熱が自動停止した場合も、一度火力調節つまみを押し込んでから、再度つまみを押し出してください。

●調理が終わった後や電源スイッチを「切」にした後も本体から冷却ファンの回る音がしますが異常ではありません。
使用中・使用後も本体内部の温度を下げるために冷却ファンが回っています。本体内部が一定の温度まで下がると自動的に止まります。

使えるなべ・使えないなべ

左右ヒーター

●左右ヒーター(IHヒーター)には、材質や底の形状により使えるなべと使えないなべがあります。
市販のなべをお求めになるときは、財団法人 製品安全協会の [SG CH] [SG IH] [SG CH･IH]
マークのあるなべをお勧めします。
(なべの説明書をよくお読みになり正しく安全にお使いください。)

なべの材質・種類			使える(○)・使えない(×)
鉄	鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー		○
ステンレス	磁性ステンレス (磁石につくもの18-0)		○ なべ底に磁石が付くものは使えます。
	非磁性ステンレス (磁石につかないもの 18-8、18-10)	・なべ底の厚さ 0.8mm以下	○ 火力が弱くなる場合があります。
		・なべ底の厚さ 0.8mmを超え 1.5mm以下	△ 火力が弱くなる場合があります。
		・なべ底の厚さ 1.5mmを超えるもの	×～△ 火力が弱くなる場合があります。 なべ底の厚さが2.0mmを超えるものは加熱できないものがあります。
多層なべ	・間に鉄をはさんでいるもの ・底が18-0ステンレスのもの		△～○ なべ底に磁石が付かない多層なべは、火力が弱くなる場合があります。
	・間にアルミや銅をはさんでいるもの		×～△ 使えないなべもあります。
耐熱ガラス 陶器など			× 加熱できません。
アルミ・銅			× 加熱できません。
直火用 魚焼き器	・底面にホーロー加工したもの		× 底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損(ガラス割れ)する原因になります。

中央ヒーター

なべの材質・種類	使える(○)・使えない(×)
鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー ステンレス、多層鋼、アルミ・銅、 超耐熱ガラス	○
土なべ、超耐熱以外のガラスなべ 直火用魚焼き器(底面にホーロー加工したもの)	× 使えません。

※揚げ物には、必ず付属の「天ぷらなべ」をお使いください。

- ●当社あっせん品についてはお買い上げの販売店にお問い合わせください。
- ●使えるなべでも、材質やなべ底の厚み・直径・形状により、火力が弱くなることがあります。
- ●種類によっては高火力に耐えられず、なべが変形する場合があります。
- ●左右ヒーターをお使いのときは、同じ火力調節・同じなべでも、ヒーターごとに火力が異なることがあります。
- ●なべ底の厚さがうすいなべは、高火力でご使用の場合なべ底が変形することがあります。炒めものは控え、低めの火力でご使用ください。
- ●なべ底の水分や汚れ、異物などは必ずふきとってからご使用ください。

さらに

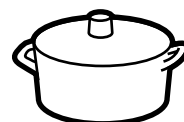
なべの形状	使える(○) 使えない(×)
・なべ底が平らなもの（平ら） ・底の直径（左右ヒーター） トッププレート幅 75cm：底の直径 12〜30cm トッププレート幅 60cm：底の直径 12〜26cm （中央ヒーター）14〜16cm	○
・底に3.0mm以上の凹凸（そりや脚）があるもの（約3.0mm以上） ・底が丸いもの ・底の直径（左右ヒーター） トッププレート幅 75cm：30cmを超えるもの／12cm未満のもの トッププレート幅 60cm：26cmを超えるもの／12cm未満のもの （中央ヒーター）・14cm未満のもの ・16cmを超えるもの	× 使えません

トッププレート幅	底の直径
75cm	12〜30cm
60cm	12〜26cm

トップレート幅	底の直径	
75cm	30cmを超えるもの	12cm未満のもの
60cm	26cmを超えるもの	

お願い

ホーロー製品

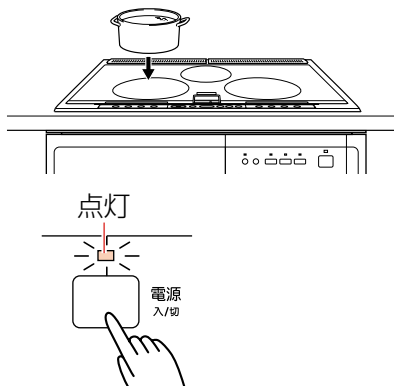
- ●ホーローなべは、空だきしたり、焦げ付かせないようにする。

- ●底面のホーロー加工した魚焼き器は使わない。

底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを損傷（ガラス割れ）することがあります。

土なべ

- ●「IHで使える」と表示してあっても使わない。
  - ・形状によっては本製品が故障（ガラス割れ、傷など）することがあります。
  - ・IHヒーターが高温になった場合などは、火力が弱くなり、うまく調理できません。

使えるなべの見分けかた（左右ヒーター）

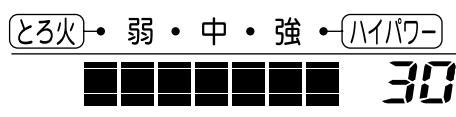
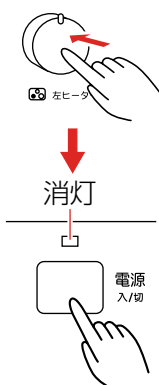
※保温加熱でトッププレートが熱いときは、見分けができないことがあります。
保温以外やトッププレートが冷たいときに確認してください。

① なべに水を入れ、左（または右）ヒーターの中央に置く

電源スイッチを「入」にする

② 左（または右）ヒーター火力調節つまみを押し、入 にする

※電源スイッチを入れたときにつまみが出ていた場合、
つまみを一度押し込み、再度押し出してください。

③ 左（または右）ヒーター火力調節つまみを右方向いっぱいの位置にする

○使えるなべ	×使えないなべ
• ブザー音が“ピピッ”と鳴る • 火力バー、火力表示が点灯する • 加熱が始まる	• ブザー音が“ピーピーピー”と鳴り続ける • 火力バーが点滅する • 約1分後に火力バーと火力の表示が消灯する • 自動的に通電が切れる

※ステンレス（特に多層なべ）は、使えるなべと見分けても材質によって火力が弱くなる場合があります。

④ 左（または右）ヒーター火力調節つまみを押し、切 にする

• 加熱が停止する

※使えるなべのときはなべが熱くなっています。（やけどに注意）

電源スイッチを「切」にする

使いかた（左右ヒーター）

加熱

煮る・ゆでる・蒸すなどの調理に使います。

※揚げものをするときは、18～19ページをご覧ください。

- 調理中に、なべの種類、火力によって「ジー」・「ブーン」という音や周期的に金属音がすることがありますが異常ではありません。
  誘導加熱の影響により、なべが極細かく振動することにより発生します。なべの種類や火力によって音の大きさは異なります。

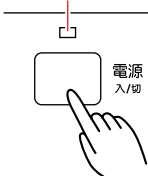
なべに材料を入れ、左（または右）ヒーターの中央に置く
電源スイッチを「入」にする

左（または右）ヒーター火力調節つまみを押し、入 にする

※つまみを押し出しただけでは、安全のため加熱はしません。
※電源スイッチを入れたときにつまみが出ていた場合、つまみを一度押し込み、再度押し出してください。

左（または右）ヒーター火力調節つまみを回して火力調節をする

- ブザー音が“ピピッ”と鳴る
- 火力バー、火力表示が点灯する
- 加熱が始まる

※調理中も火力調節ができます。
※最終キー操作後45分以上操作がないときは、自動的に加熱が停止します。長時間加熱するときはタイマーをお使いください。
※火力「30」で加熱したいとき、つまみがすでに右方向いっぱいの位置になっている場合は、つまみを左方向に少し戻してからもう一度「30」の位置に合わせてください。

調理が終わったら、左（または右）ヒーター火力調節つまみを押し、切 にする

- ブザー音が“ピッピー”と鳴る
- 火力バー、火力表示が消灯する
- 加熱が停止する

電源スイッチを「切」にする

使いかた（左右ヒーター）

●火力調節と火力表示について

左右ヒーターの火力表示は、次のように火力を読み取ります。

火力調節つまみを左へいっぱい回したとき

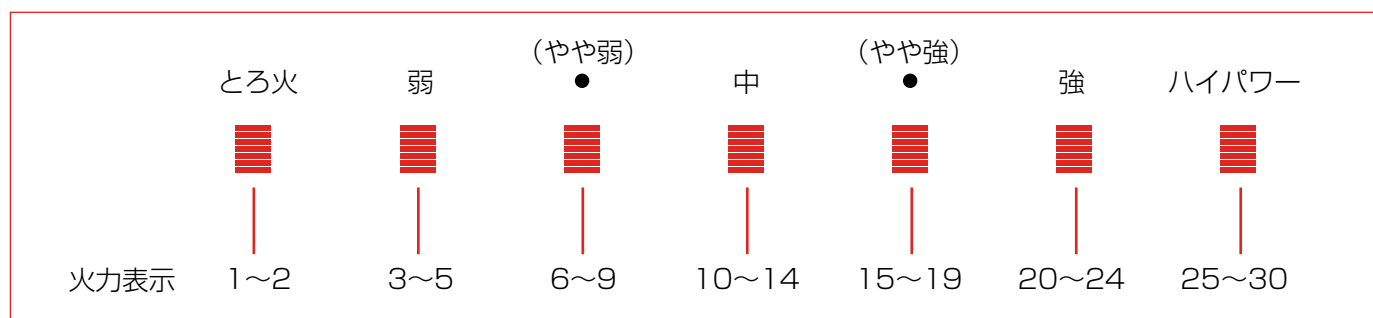
とろ火・弱・中・強・ハイパワー
保温

約80℃で保温されます。

火力調節つまみを右へいっぱい回したとき

とろ火・弱・中・強・ハイパワー
30
火力表示×100＝火力（約W）

火力表示に「30」と表示されていれば、
30×100＝約3000W　となります。
※火力に応じて、火力バーが点灯します。

	とろ火	弱	（やや弱）	中	（やや強）	強	ハイパワー
火力表示	1～2	3～5	6～9	10～14	15～19	20～24	25～30

左から順に火力バーが点灯します。

●総消費電力制御について

左右ヒーターと、グリルまたは中央ヒーターを同時に使用した場合、総消費電力が5800Wを超えないように左右ヒーターの火力を自動的に調整します。

- 左右ヒーターの火力が自動的に下がったり、火力を上げられないことがありますが、故障ではありません。左右ヒーターで使用できる火力については、火力表示で確認してください。（左右の火力表示の合計が58にならない場合があります。）

※右ヒーターを高火力でお使いになりたいときは、左ヒーターの火力を下げるか、左ヒーター、中央ヒーター、またはグリルを使用しないでください。左ヒーターを高火力でお使いになりたいときも同様の操作をしてください。

※複数ヒーターを同時に使用して左右ヒーターの火力が下がった場合、他のヒーターを止めても左右ヒーターの火力はそのままでは元に戻りません。火力を上げたいヒーターの火力調節つまみを回して調節してください。

お知らせ

- ガスのハイカロリーバーナーの火力は左右ヒーターの火力「強」に相当し、「ハイパワー」にするとガスより高火力になります。調理するときは加熱しすぎに注意し、様子を見ながら加熱してください。

湯沸し

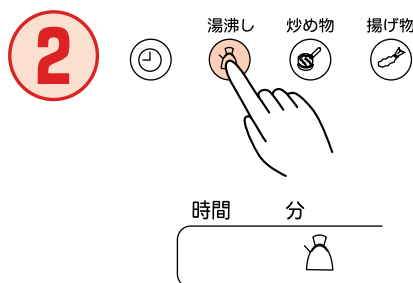
湯沸しキーを使用すると、最大2600Wの火力で加熱し、その後火力を落として自動的に停止します。

- 安全のため湯沸しと揚げ物は同時には使用できません。
- なべ底の材質や厚み、形状によっては、湯沸し機能が正しく働かず、沸とうする前にお知らせしたり、沸とうのお知らせが遅れてふきこぼれや空だきすることがあります。
- 次の場合、湯沸し機能が正しく働きません。
  - 揚げ物調理後などトッププレートが熱い場合(高温注意表示が点灯しているとき)
    ※通常の加熱調理の操作で湯沸しをおこなってください。
  - トッププレートのヒーター部やなべ底に水や異物が付着している場合
    ※必ずふき取ってから使用してください。
  - 底がそったり変形したなべなどを使用した場合

お願い
- 湯沸し機能を正しく働かせるために、当社あっせんケトル(品番JIC-NF30K)をお使いください。
  ※当社あっせんケトルのご購入は、お買い上げ販売店にお問い合わせください。
- 沸かす水の量は、必ず1L～ケトル(やかん)やなべの満水量の約70%(最大2L)の範囲内にしてください。
  水の量が多いとふきこぼれ、少ないと水がなくなり空だきになる場合があります。
- 沸とうするまでふたの開け閉めをしたり、水などを加えたりしないでください。温度センサーが正しく働かなくなります。

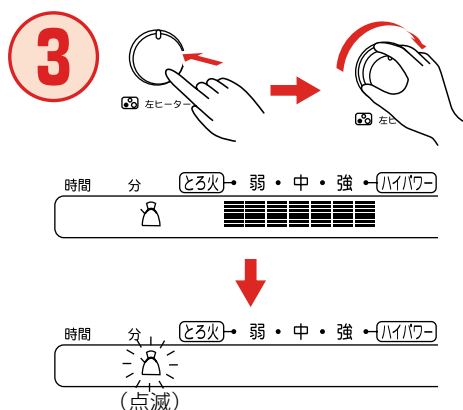
1 底の平らなケトル(やかん)やなべに水(1～2L)を入れ、左(または右)ヒーターの中央に置く

電源スイッチを「入」にする

2

湯沸し キーを押す

- 湯沸し表示( )が点灯する

※もう一度 湯沸し キーを押すと、解除されます。

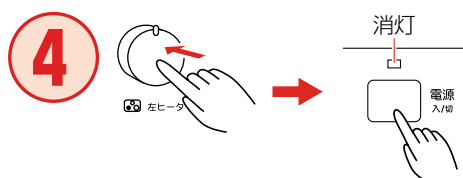
3

左(または右)ヒーター火力調節つまみを押して入にし、回す

- 火力バーがハイパワーまで点灯し、加熱が始まる。

※途中で取り消すときは、火力調節つまみを押し、切にしてください。

↓

- 沸きあがると、ブザー音が“ピーピー”と鳴り、自動的に加熱が停止する。
- 湯沸し表示( )が点灯から点滅に変わる。

4

調理が終わったら、左(または右)ヒーター火力調節つまみを押し、切にする

※操作しない場合、取り忘れ防止のためブザーが1分ごとに鳴り、5分間お知らせします。

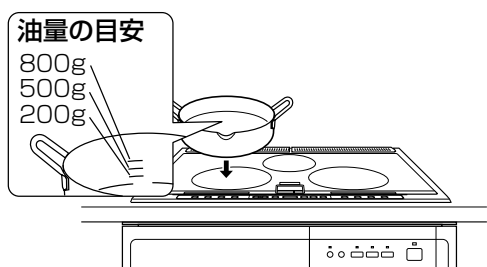
電源スイッチを「切」にする

使いかた（左右ヒーター）

揚げ物

設定した温度で油温を自動的に保ちます。
少量油（200～500g）コースと揚げ物（500～800g）コースがあります。
左右同時に揚げ物ができます。
（※付属の天ぷらなべを追加購入してください。☞ 9ページ）

お願い（温度調節を正しく機能させるために）

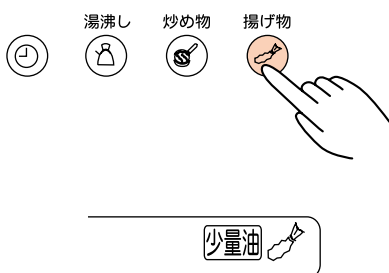
- 必ず［揚げ物］キーを押して使用してください。
- なべに油を入れてから予熱してください。
- 調理の直後などトッププレートが熱いときに揚げ物をすると、予熱時間（適温になるまでの時間）が長くなったり、油温が設定温度より低くなることがあります。トッププレートをしばらくさましてから（高温注意ランプが消灯していることを確認し）お使いください。
- なべ底がそってきたり、変形したなべを使わないでください。
- なべ底・トッププレートに食品カスなどの異物がこびり付いたまま使わないでください。
- なべの底に沈んでいる揚げ物カスはこまめに取り除いてください。

付属の天ぷらなべに油を入れ、左（または右）ヒーターの中央に置く

油の量

200g（約0.22L）～800g（約0.9L）

※必ず付属の天ぷらなべを使ってください。
※揚げ物コースは500g（約0.56L）以上の油で調理してください。
※少量油200g（約0.22L）～500g（約0.56L）の場合は、少量油コースを選択してください。
※200g（約0.22L）未満の油では調理しないでください。

- 油温が上がり過ぎ、発火の原因になります。
- 温度調節が正しくできません。

電源スイッチを「入」にする

［揚げ物］キーを押し、油量に合わせたコースを選択する

お知らせ

- 揚げ物では調理タイマーは使えません。
- 安全のため、揚げ物と湯沸しは同時に使用できません。

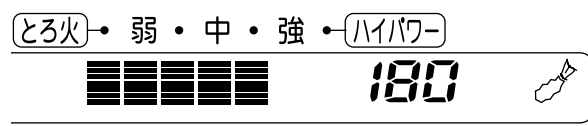
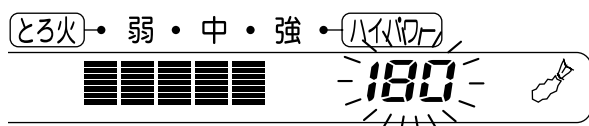
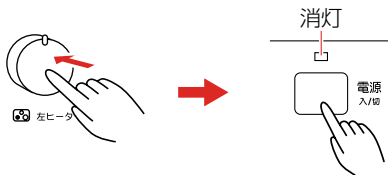
左（または右）ヒーター火力調節つまみを押し、入にする

※つまみを押し出しただけでは、安全のため加熱はしません。
つまみを押し出した後は、油量設定の変更はできません。変更する場合はつまみを押して切にし、手順②から操作し直してください。

左（または右）ヒーター火力調節つまみを回し、揚げ物温度を設定する

（例）揚げ物コース・180℃設定のとき
- ブザー音が“ピピッ”と鳴る
- 設定温度が点滅する
- 加熱が始まる

→

- 適温になるとブザー音が“ピーピーピー”と鳴ってお知らせする
- 設定温度が点滅から点灯に変わる
- その後、設定温度を保つ

※火力バーの表示は少量油コースの時は「中」まで、揚げ物コースの時は「やや強」まで点灯します。
※調理中も設定温度を変えられます。料理のでき具合を見ながら、温度を調節してください。
※最終キー操作後45分以上操作がないときは、ブザー音が“ピッピー”と鳴って自動的に加熱が停止します。続けるときは、つまみを押し込んで、もう一度手順②から調理を始めてください。

調理が終わったら、左（または右）ヒーター火力調節つまみを押し、切にする

- ブザー音が“ピッピー”と鳴る
- 揚げ物表示、温度表示が消灯する
- 加熱が停止する

電源スイッチを「切」にする

警告

禁止

揚げ物調理中はそばを離れない。
- 油が少ない場合など、油温が上がりすぎると火災のおそれがあります。

※揚げ物をするときは付属の天ぷらなべ以外は使用しないでください。
※揚げ物コースは500g（約0.56L）以上の油で調理してください。
※少量油200g（約0.22L）～500g（約0.56L）の場合は、少量油コースを選択してください。
※揚げ物調理は、必ず［揚げ物］キーを押してください。

注意

禁止

他のヒーターや他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使わない。
- 温度制御装置が働かず、異常加熱し、火災の原因になります。

電源スイッチを切る

油煙が多く出たら電源スイッチを切る。
- 油が高温になっています。続けて加熱すると発火し、火災になります。

飛び散る油に気をつける

揚げ物調理中は飛び散る油に気をつける。
- 油が飛び散って、やけどの原因になります。

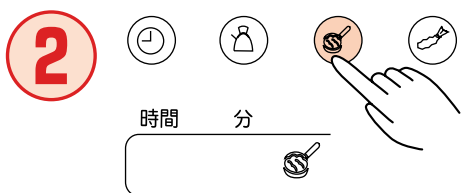
使いかた（左右ヒーター）

炒め物　炒める・焼くなどのフライパン調理に使います。

- フライパンの温度が上がり過ぎないよう、安全のため火力調節つまみを右方向いっぱいに回しても火力は2000Wに制御されます。
- 調理中に空炊きに近い状態になると、フライパンの焦げつきや、トッププレートの故障の原因になるため、火力を自動的に調整する場合があります。

1 フライパンにあらかじめ少量の油を入れ、左（または右）ヒーターの中央に置く

電源スイッチを「入」にする

2

炒め物キーを押す

- 炒め物表示（ ）が点灯する

※もう一度炒め物キーを押すと解除されます。

3

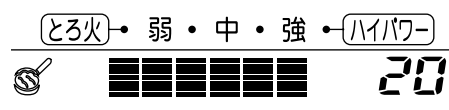
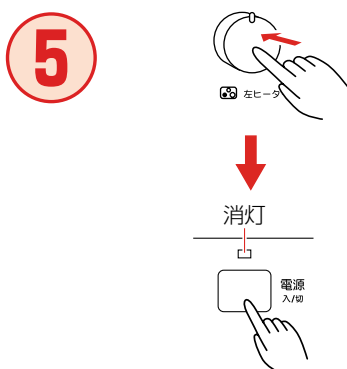
左（または右）ヒーター火力調節つまみを押し、入にする

※つまみを押し出しただけでは、安全のため加熱はしません。
※電源スイッチを入れたときにつまみが出ていた場合、つまみを一度押し込み、再度押し出してください。

4

（例）最大火力2000W設定のとき

左（または右）ヒーター火力調節つまみを回して火力調節をする

- ブザー音が“ピピッ”と鳴る
- 火力バー、火力表示が点灯する
- 加熱が始まる

※調理中も火力調節ができます。調理にあった火力に調節してご使用ください。ただし、最大火力は20までです。
※最終キー操作後45分以上操作がないときは、自動的に加熱が停止します。

5

調理が終わったら、左（または右）ヒーター火力調節つまみを押し、切にする

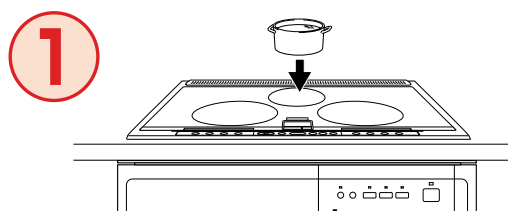
- ブザー音が“ピッピー”と鳴る
- 火力バー、火力表示が消灯する
- 加熱が停止する

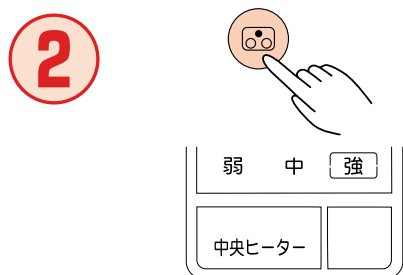
電源スイッチを「切」にする

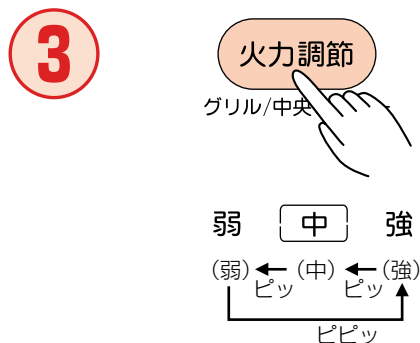
お知らせ

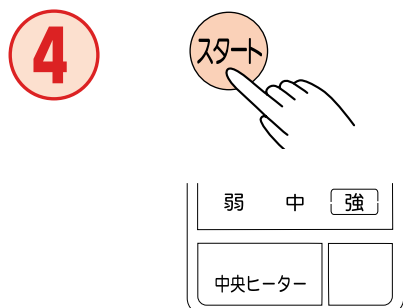
- 炒め物では調理タイマーを使用できません。

使いかた（中央ヒーター）

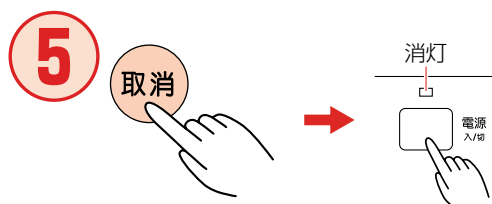
- 調理中、高温になり過ぎると温度過昇防止機能が働き、ヒーターがついたり消えたりしますが故障ではありません。
- 火力「中」「弱」運転の場合は、火力調節機能でヒーターがついたり消えたりしますが故障ではありません。
- 加熱中に汁やタレがたれるものをあぶらないでください。トッププレートが汚れて変色したり、たれた部分から発火するおそれがあります。
- 調理中、調理後はうま焼きネットが熱くなっています。やけどにご注意ください。
- 調理中は、紙や布・プラスチック製の容器など、燃えるものは近づけないでください。

① なべに材料を入れ中央ヒーターの中央に置く

電源スイッチを「入」にする

② 中央ヒーター キーを押す

- 中央ヒーター表示、火力調節表示「強」が点灯する

③ 火力調節 キーを押し、火力を選ぶ

※ 火力調節 キーを押すごとにブザー音が“ピッ”と鳴り、「中」→「弱」→「強」が点灯し、火力が切り替わります。
強：1250W／中：800W相当／弱：400W相当

④ スタート キーを押す

- ブザー音が“ピピッ”と鳴る
- 加熱が始まる

※最終キー操作後45分以上操作がないときは、自動的に加熱が停止します。続けるときは、もう一度手順②から調理を始めるかタイマーをお使いください。

⑤ 調理が終わったら 取消 キーを押す

- ブザー音が“ピッピー”と鳴る
- 中央ヒーター表示、火力調節表示が消灯する
- 加熱が停止する

電源スイッチを「切」にする

使いかた（グリル）

はじめてご使用になるときは

- においや煙が出ることがあります。受け皿に水（約200mL）を入れて焼き網を外し、クリーニングキーを押し、クリーニングをしてください。（☞ 27ページ）このとき、必ず換気扇を回すか、部屋の窓を全開にしてください。

※グリル扉を持ち上げながら引き出したり、勢いよく引き出さないでください。グリル扉や受け皿が落下してけがをしたり、器具を破損する原因になります。

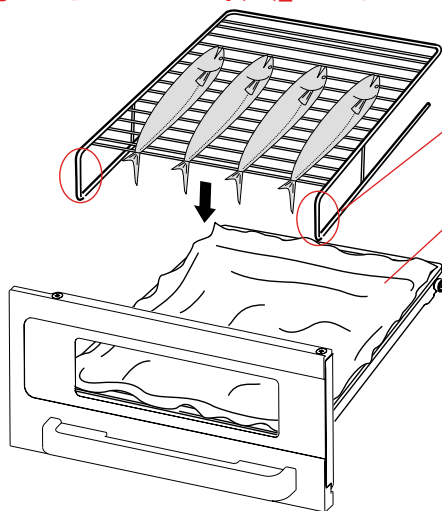
ご使用時に

- グリルを使用するときは、必ず換気扇を使用してください。
- グリル扉は、奥まで押して確実に閉めてください。
- グリル扉を途中で開けると、焼き色が薄くなることがあります。
- グリル扉を取り出すときは、両手で持って取り外してください。
- 通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターに付いた脂が加熱されて、排気口から煙が出ることがあります。
- 調理中、食品の脂などが下ヒーターの上に直接落ちると、煙やにおいが出ることがありますが故障ではありません。
- 調理中、高温になり過ぎると温度過昇防止機能が働き、ヒーターがついたり消えたりしますが故障ではありません。
- 調理中・調理後しばらくは高温になっているため、グリル扉に触れないでください。
- 調理直後にグリル扉を引き出すと、冷却ファンの風にあおられた煙が前面に出ます。特に油分の多い食品の場合は、焼き終わったあと30秒程度待ってから引き出してください。
- 吸・排気口カバーの上に物を置かないでください。

自動グリル

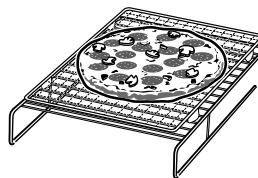
6種類のメニューを手間なく自動で焼き上げます。

受け皿にアルミ箔を敷く。焼き網に食品をのせ、受け皿にセットし、グリル扉を奥までしっかり閉める

電源スイッチを「入」にする

焼き網の前脚を扉側にする

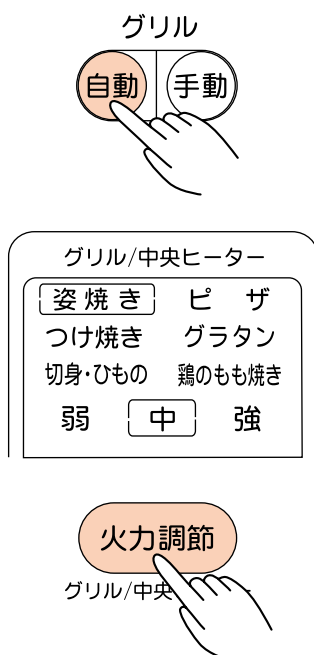
アルミ箔を必ず敷いてください。（光沢面を表側にする）

※特に油分の多い食品を連続して焼くときは、アルミ箔を交換してください。

- **ピザメニューのとき**

焼き網の上にうま焼きネットを置き、その上に食品を置いてください。

グリル/中央ヒーター

姿焼き	ピザ
つけ焼き	グラタン
切身・ひもの	鶏のもも焼き

弱 中 強

自動グリル キーを押し、メニューを選ぶ

- ブザー音が“ピピッ”と鳴る
- 自動グリルキーを押すごとに、選択されたメニューに枠が移動します。

仕上り調節をする場合

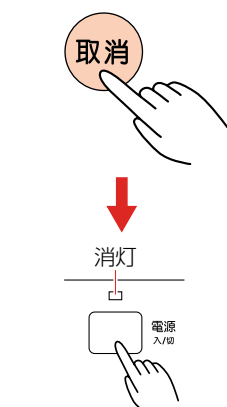
火力調節 キーで「弱（弱め）」「強（強め）」「中（標準）」を選びます。

弱 中 強
（弱め）←（標準）←（強め）
ピッ ピピッ ピッ

自動グリルメニュー
☞ 47～50ページ

- 仕上り調節は スタート キーを押してから30秒以内は変更できます。

スタート キーを押す

- ブザー音が“ピピッ”と鳴る
- 選択されたメニュー以外が消灯する
- 加熱が始まる
- スタートを押してから約1分後にタイマー表示部に残り時間が表示される
  ※タイマー表示（グリル/中央ヒーター用）に出る数字は残り時間の目安です。表示している時間は焼き加減を見ながら調節しているため、途中で長くなったり短くなったりすることがあります。
- 調理が終了するとブザー音が“ピーピー”と鳴り、自動的に加熱が停止する

調理が終わったら 取消 キーを押す

- ブザー音が“ピッピー”と鳴る
- メニュー表示、火力調節表示が消灯する

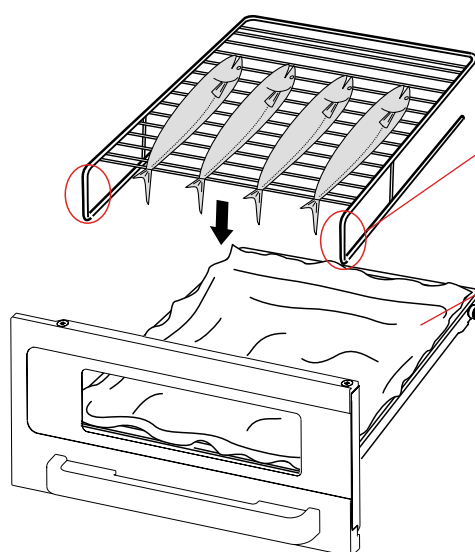
※調理が終わって 取消 キーを押さない場合は、取り忘れ防止のためブザーが1分ごとに鳴り、5分間お知らせします。
※加熱後、もう少し焼きたいときは、手動グリルで様子を見ながら焼いてください。

電源スイッチを「切」にする

使いかた（グリル）

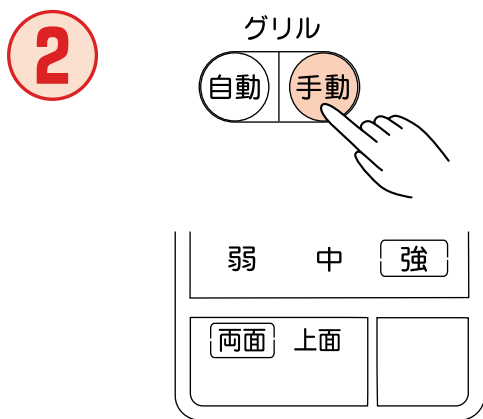
手動グリル

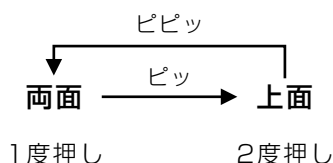
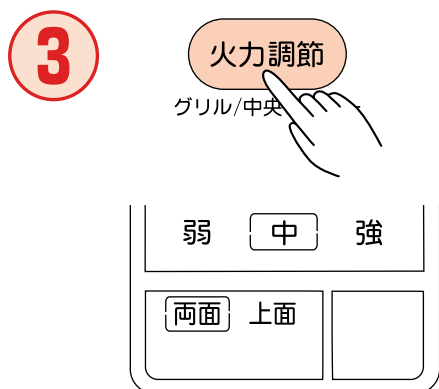
① 受け皿にアルミ箔を敷く。焼き網に食品をのせ、受け皿にセットし、グリル扉を奥までしっかり閉める

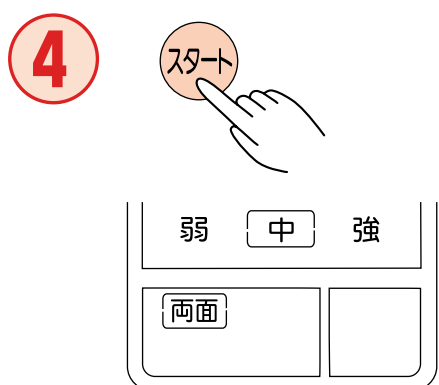
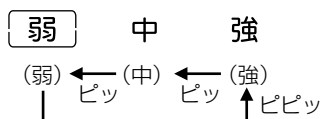
電源スイッチを「入」にする

焼き網の前脚を扉側にする

アルミ箔を必ず敷いてください。（光沢面を表側にする）

※特に油分の多い食品を連続して焼くときは、アルミ箔を交換してください。

※ お好みで水（200mL）を入れても使用できます。
そのときは、アルミ箔を敷かないでください。

② 手動グリル キーを押し、両面 グリル、上面 グリルのどちらかを選ぶ

- ブザー音が“ピピッ”と鳴る
- 手動グリルキーを押すごとに、選択されたグリルに枠が移動します。

火力調節キーを押し火力を選ぶ

※ 火力調節キーを押すごとにブザー音が“ピッ”と鳴り、「中」→「弱」→「強」が点灯し、火力が切り替わります。
強：1300W／中：800W相当／弱：400W相当

スタートキーを押す

- ブザー音が“ピピッ”と鳴る
- 選択されたメニュー、仕上り調節表示以外が消灯する
- 加熱が始まる

※ 最終キー操作後、20分以上加熱すると、ブザーが“ピッピー”と鳴って自動的に加熱が停止します。続けるときは、もう一度手順②から調理を始めるかタイマーをお使いください。

調理が終わったら取消キーを押す

- ブザー音が“ピッピー”と鳴る
- メニュー表示、火力調節表示が消灯する
- 加熱が停止する

電源スイッチを「切」にする

お知らせ

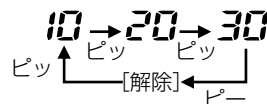
- 火力「中」「弱」で加熱しているときは、火力調節機能でヒーターがついたり消えたりしますが、故障ではありません。
- 調理開始後、しばらくしてグリル庫内が一定温度以上になると、冷却ファンが回ります。
- 調理後、脱煙部に付いた脂を焼き切るためグリル庫内奥にある脱煙用ヒーターと脱煙用ファンが、約5分間運転します。排気口から出る熱風でやけどをすることがあります。ご注意ください。
- 調理後や電源スイッチを「切」にしてもグリル庫内の温度が高い場合は、冷却ファンが回ります。温度が下がると自動的に停止します。

使いかた（タイマー）

左右ヒーターの場合

タイマー キーを押す

- 「10分」が点滅する

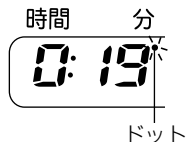
※タイマー キーを押すごとにブザーが鳴り、設定時間が変わります。

タイマー合わせつまみを回して時間を合わせる

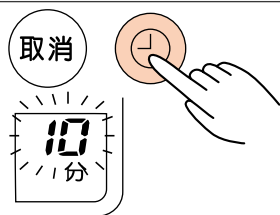
※設定できる最大時間は9時間55分です。
下記の単位で時間が変わります。

1分単位	5分単位	15分単位
0 ～ 30分	30分 ～ 3時間	3時間 ～ 9時間55分

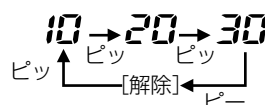
(例) 加熱中に19分設定

- タイマー キーを2回押す

- タイマー合わせつまみを左へ少し回す（約3秒後）

- 加熱中にタイマーを設定すると、約3秒後にタイマー加熱が始まります。
- タイマーを合わせてから火力調節つまみを操作すると、加熱と同時にタイマー加熱が始まります。
- タイマー加熱が始まると、残時間が点滅から点灯に変わり、ドットが点滅します。

グリル・中央ヒーターの場合

タイマー キーを押す

- 「10分」が点滅する

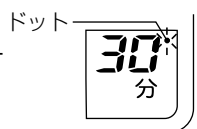
※タイマー キーを押すごとにブザーが鳴り、設定時間が変わります。

タイマー合わせつまみを回して時間を合わせる

※設定できる最大時間は中央ヒーター：55分、グリル：30分です。
下記の単位で時間が変わります。

1分単位	5分単位
0 ～ 30分	30分 ～ 55分

(例) 30分設定

- タイマー キーを3回押す

- スタート キーを押す

- 加熱中にタイマーを設定すると、約3秒後にタイマー加熱が始まります。
- タイマーを合わせてから スタート キーを押すと、加熱と同時にタイマー加熱が始まります。
- タイマー加熱が始まると、残時間が点滅から点灯に変わり、ドットが点滅します。

お知らせ

●タイマー加熱中に時間を変更するとき

変更したいヒーターの タイマー キーを１回押します。（残時間表示が点灯から点滅に変わる）

- 押してから10秒以内にタイマー合わせつまみで時間を変更する。
- 約3秒後にタイマーがスタートする。

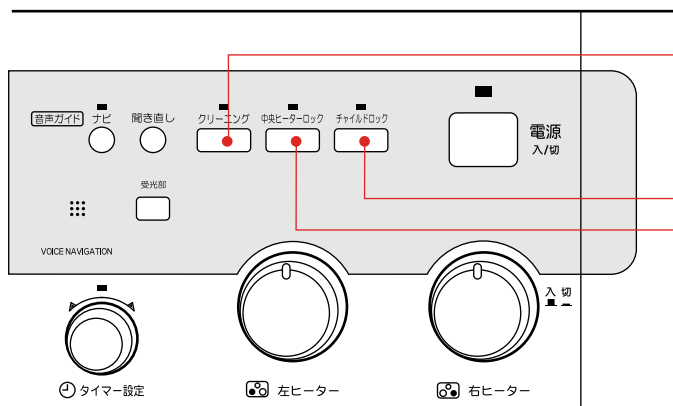
●カウント中のタイマーを取り消すとき

取り消したいヒーターの タイマー キーを２回続けて押します。

※残時間表示が点滅しているときは、タイマー キーを１回押すと取り消されます。

※グリル・中央ヒーターの場合、取消 キーを押すと加熱が終了するので、ご注意ください。

●タイマー終了後、取消 キーを押さない場合は取り忘れ防止のためブザーが1分ごとに鳴り、5分間タイマー終了をお知らせします。

使いかた（クリーニング・中央ヒーターロック・チャイルドロック）

クリーニングキー

庫内を高温にし、油汚れを軽減することができます。

チャイルドロックキー

すべてのヒーターを使用できなくすることができます。（電源スイッチを切ってもチャイルドロックはそのまま記憶されます）

中央ヒーターロックキー

中央ヒーターのみ使用できなくすることができます。（電源スイッチを切っても、中央ヒーターロックはそのまま記憶されます）

クリーニングの使いかた

1. 受け皿・グリル扉を洗い、焼き網をセットせず本体に組み込む。
2. [クリーニング]キーを1秒間押す。

- 約12分で自動的に終了します。
- 焼き網は絶対にセットしないでください。
- クリーニング中はグリル庫内の油を焼き切るため、煙がでる場合がありますので、必ず換気扇を使用してください。
- クリーニング中はグリル扉周辺や排気口カバー部が高温になっていますので注意してください。

中央ヒーターロックの使いかた

●中央ヒーターロックは、中央ヒーターをご使用にならない場合に誤って加熱してしまうのを防止する機能です。

［設定するとき］
電源スイッチを「入」にし、[中央ヒーターロック] キーを4回押した後に更に3秒間押すと、“ピッ”とブザーが鳴って中央ヒーターロックランプが点灯します。

［解除するとき］
電源スイッチ「入」の状態で [中央ヒーターロック] キーを4回押した後に更に3秒間押します。
“ピー”とブザーが鳴って中央ヒーターロックランプが消灯し、解除されます。

※ 加熱中や火力調節つまみが出ている状態では中央ヒーターロックの設定、および解除はできません。左右ヒーターの火力調節つまみを押し込んでから操作してください。

チャイルドロックの使いかた

●チャイルドロックは、お子様などのいたずらや誤操作を防止する機能です。

［設定するとき］
電源スイッチを「入」にし、[チャイルドロック] キーを4回押した後に更に3秒間押すと、“ピッ”とブザーが鳴ってチャイルドロックランプが点灯します。

［解除するとき］
電源スイッチ「入」の状態で [チャイルドロック] キーを4回押した後に更に3秒間押します。
“ピー”とブザーが鳴ってチャイルドロックランプが消灯し、解除されます。

※ 加熱中や火力調節つまみが出ている状態ではチャイルドロックの設定、および解除はできません。左右ヒーターの火力調節つまみを押し込んでから操作してください。

使いかた（音声ナビ／メロディーお知らせ）

●音声ナビ…ナビランプ点灯時は、お知らせする音声ガイドがあります。

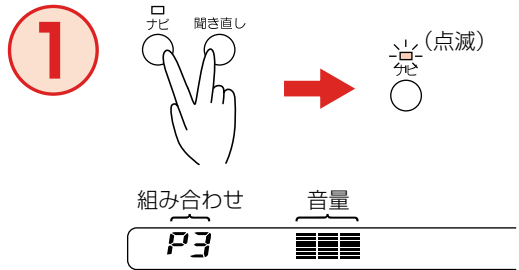
ナビ キーを押す

- 音声ガイドが流れ、ナビランプが消灯します。
- 聞き直すときは、1分以内に「聞き直し」キーを押してください。

※お知らせする音声ガイドは、最新に発生した内容に更新されています。

●音声ナビ、メロディーお知らせの組み合わせについて

キー操作により、音声ナビ、メロディーお知らせ機能有無の組み合わせ、および音量を変更できます。

1

ナビ キーと 聞き直し キーを3秒間同時押しする

- ナビランプが点滅し、左右IH表示部に組み合わせ番号、音量を表示します。

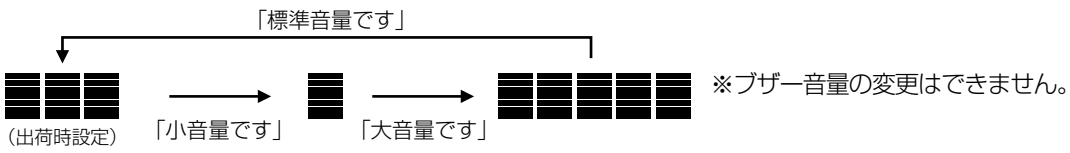
[組み合わせの変更] …ナビ キーを1秒間押すごとに、ブザー音が“ピッ”と鳴り、組み合わせ表示がかわります。

	内　　容	P3（出荷時設定）	P2	P1	P0
音声ナビ	操作手順のご案内やご使用状態などを音声でお知らせします。	○（機能あり）	○	×	×
メロディー	調理のできあがりを好きなメロディーでお知らせします。	○	×（機能なし）	○	×

No.	ヒーター	（出荷時設定）曲　名	メロディーを変更された時、メモとしてお使いください。	
1	中央ヒーター	カノン（パッヘルベル）		
2	左ヒーター	アニー・ローリー		
3	右ヒーター	大きな古時計		
4	グリル	愛の夢（リスト）		

お知らせ

メロディーで調理のできあがりをお知らせするのは次の場合です。
① 左右ヒーターの湯沸し自動加熱終了時
② 自動グリルの自動加熱終了時
③ 各ヒーターのタイマー加熱終了時

[音量の変更（3段階）]…聞き直し キーを1秒間押すごとに、音量確認の音声ガイドが流れ、音量表示がかわります。

※ブザー音量の変更はできません。

2

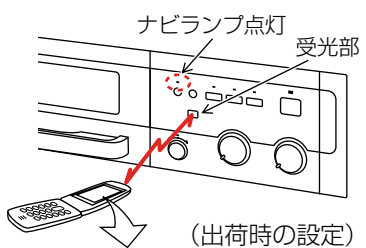
ナビ キーと 聞き直し キーを同時押しすると、変更が終了します

- ナビランプと左右IH表示部が消灯します。

※音量の変更は、音声ガイド、メロディー同時になります。個別での変更はできません。

使いかた（メロディー書きかえ）

●メロディー書きかえ方法

調理のできあがりをお知らせするメロディーを、携帯電話でダウンロードしたお好きなメロディーに書きかえることができます。携帯電話の詳しい操作のしかたは、取扱説明書別冊「muPass（ミューパス）サウンド書きかえシステム」を参照してください。

① 携帯電話で「muPass（ミューパス）サウンド」サイトへアクセスし、お好みのメロディーをダウンロード（有料）した後、携帯電話のリモコンアプリを起動させる

②

ナビ キーと 聞き直し キーを3秒間同時押しする

- ナビランプが点滅します。

③

クリーニング キーを1秒間押す

- ナビランプが点灯にかわります。

④

（出荷時の設定）

中央ヒーター用……	1：カノン
左ヒーター用………	2：アニー・ローリー
右ヒーター用………	3：大きな古時計
グリル用……………	4：愛の夢

1～4の中からメロディー書きかえ場所を選択してください。

ナビランプ点灯中に携帯電話を受光部に向けて通信を行う

（1回目の赤外線通信：書きかえ場所の選択）

- 受光部の正面から約10cm～20cm離して通信を行ってください。
- 通信が終了すると、ブザーが鳴り、ナビランプが点滅にかわります。

※ナビランプは約30秒間点灯しています。
　その間に通信が完了しない場合や通信に失敗した場合は、携帯電話の画面に「転送に失敗しました」と表示されます。その時は手順③からやり直してください。

⑤

メロディー書きかえ場所選択後、再び クリーニング キーを1秒間押す

- ナビランプが点灯にかわります。

⑥ ナビランプ点灯中に携帯電話を受光部に向けて通信を行う （2回目の赤外線通信：メロディーのダウンロード）

- 受光部の正面から約10cm～20cm離して通信を行ってください。
  途中、ナビランプが点滅にかわりますが、「サウンドの保存が完了しました」が表示され、携帯電話から通信完了音が流れ終わるまで、携帯電話の電源を切らないでください。

⑦ ナビ キーと 聞き直し キーを同時押しするとナビランプが消灯します

お知らせ

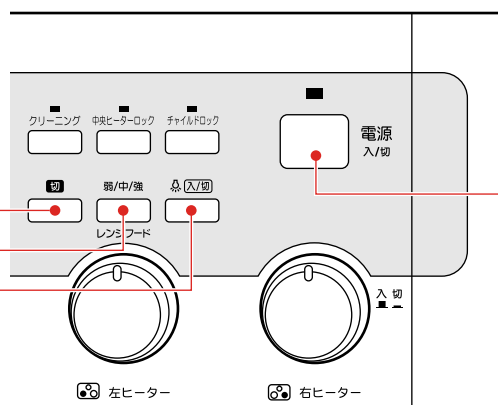
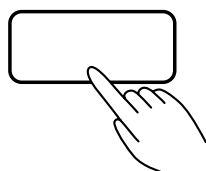
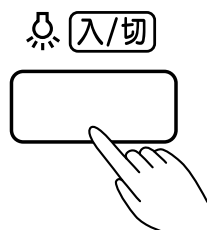
- 加熱中や火力調節つまみが出ている状態では、メロディー書きかえ操作が行えません。
  左右ヒーターの火力調節つまみを押し込んでから操作してください。

使いかた（レンジフード連動）

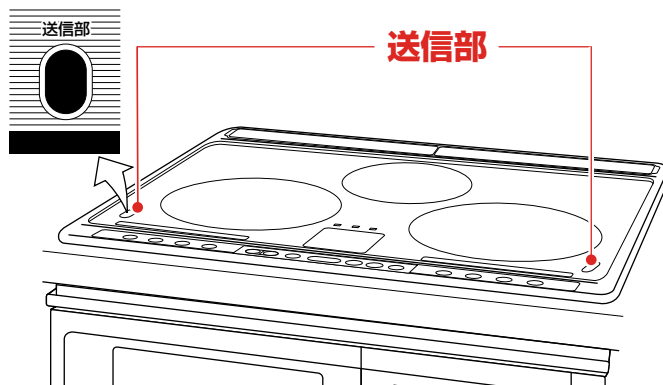
（レンジフード連動タイプのみ）

レンジフード連動機能について

- レンジフード連動機能は、各ヒーターまたはグリルの運転／停止時に、赤外線信号をトッププレートから送信し、レンジフードが連動して運転／停止するものです。
- 指定以外のレンジフードでは、連動機能は働きません。お問い合わせは、お買い上げの販売店にご連絡ください。

[レンジフード操作部]

クッキングヒーターの操作	レンジフードの動作
1 **各ヒーターまたはグリルの運転を始める**	**レンジフードが自動的に風量「中」で運転する** ※すでに他のヒーターまたはグリルを使用している場合は、設定されている風量を維持します。
2 **風量を変えたい場合、レンジフード運転キーを押す** 弱/中/強 	**キーを押すごとに、風量が「強」→「弱」→「中」→「強」…と切り替わります** ※レンジフードが停止している場合は運転キーを押すと、風量「弱」で運転を始めます。
3 **各ヒーターまたはグリルの運転を停止する**	**レンジフードが約3分後に停止する** ※他のヒーターまたはグリルを使用中は停止しません。 ※レンジフードをすぐに停止させたい場合は、レンジフード切キーを押してください。

●レンジフードの照明の入／切

クッキングヒーターの操作	レンジフードの動作
レンジフード照明キーを押す 	**キーを押すごとに、レンジフードの照明が「点灯」↔「消灯」と切り替わります** ※照明の入／切は、各ヒーターまたはグリルの運転／停止と連動していません。

お願い

- レンジフード連動機能は、トッププレートの左右前側の送信部2ケ所からレンジフードの受信部へ赤外線信号を送信し、行います。
- 次の場合、レンジフード連動機能が正しく働かない場合があります。
  ①ふきこぼれなどで送信部が汚れている場合
  ②送信部になべなどが置かれている場合
  ③送信部の上方に顔を近づけたり、フライパンなどのとってを向けた場合
  ④近くにインバータ照明やハロゲンランプがある場合
- レンジフード連動機能が働かない場合、レンジフード側の操作キーで操作をしてください。レンジフードの使いかたは、レンジフードの取扱説明書をお読みください。

お手入れのしかた（トッププレート・本体）

- お手入れはこまめにしてください。汚れがこびりつきますと、取れにくくなります。
- お手入れのときは、必ず電源スイッチを「切」にしてください。
- トッププレートのお手入れは、十分に冷えたことを確かめてから行なってください。
- 次のものは使用しないでください。
  ・アルコール系洗浄剤／消毒剤
  ・ベンジン・シンナー・ガソリン・漂白剤・酸類
  ・クレンザー（トッププレートには液体クレンザーは使えます）
  ・タワシ・金属タワシ
- レンジ用洗剤などの強アルカリの洗剤は、塗装をいためますので使用しないでください。

トッププレート枠

クリームタイプの磨き粉を付けてスポンジでこすり取る

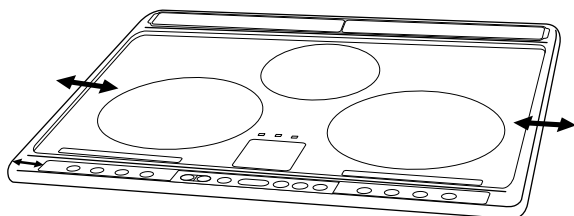
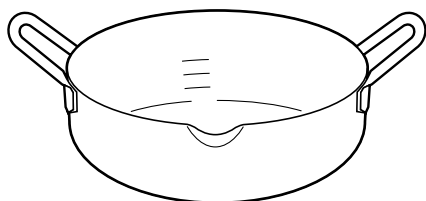
※矢印の方向にこすってください。

天ぷらなべ（付属品）

1 薄めた台所用中性洗剤で洗う。
・たわしやクレンザー（みがき粉）・食器洗い乾燥機は使用しないでください。

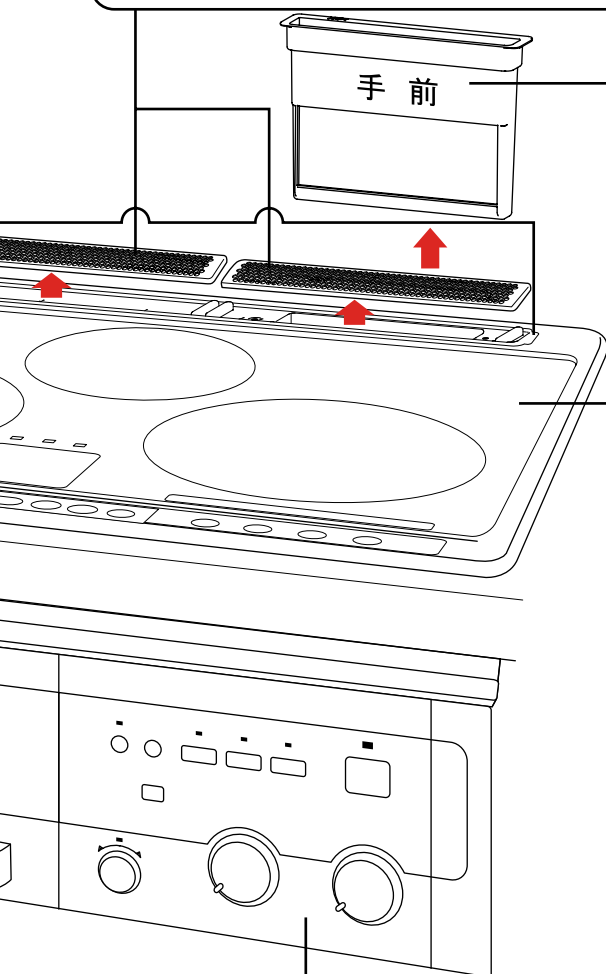
2 なべ底や外側の異物や汚れをとる。
・汚れがこびりついたまま使うと、油温を正しくコントロールできないことがあります。

3 洗い終わったら水気を切り、乾いたら内側に軽く食用油またはサラダ油をぬる。
・水分が付いたまま放置するとさびます。

※使用した油は別の容器に移して保管します。

吸・排気口カバーを外すときに指をかけられるようにしています。
※吸·排気口に物を入れないでください。

操作部

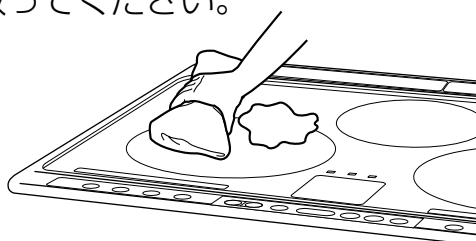
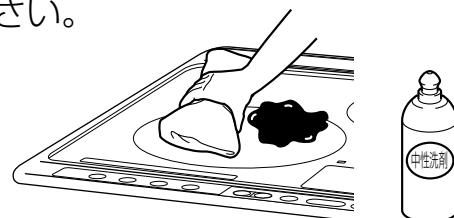
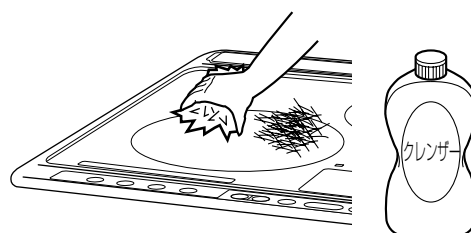
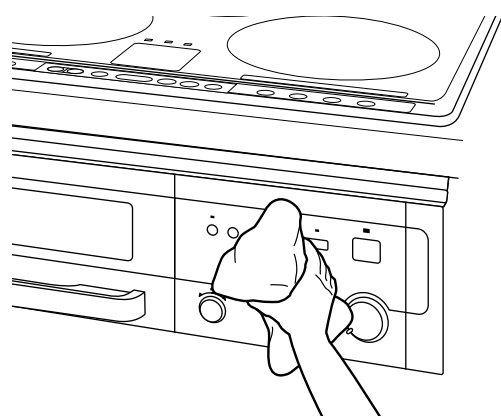
●乾いた、やわらかい布で拭き取ってください。
●取れにくい汚れは、約500倍にうすめた台所用中性洗剤をふきんにしみ込ませて拭き取り、固くしぼったぬれぶきんで拭き取ってください。
操作部のすき間に水や洗剤が入らないようにしてください。故障の原因になります。

吸・排気口カバー

●本体から外し、薄めた台所用中性洗剤で洗う。
・たわし・クレンザーは使用しないでください。表面に傷が付きます。
・変形させないよう注意してください。

吸気口ダクト

●本体から外し、薄めた台所用中性洗剤で洗う。
・吸気口ダクトの周りの油汚れもこまめにお手入れしてください。

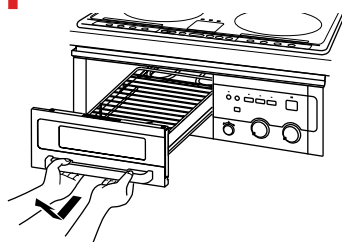
トッププレート

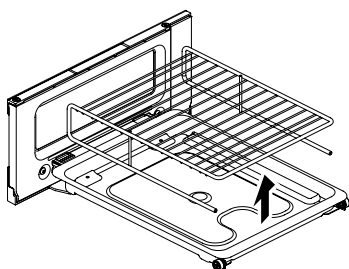
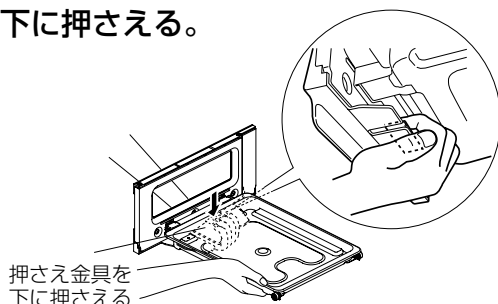
●固くしぼったぬれぶきんでよく拭き取ってください。

●油汚れは、薄めた台所用中性洗剤をふきんにしみ込ませて拭き取ってください。

●取れにくい汚れは、液体クレンザーを付け、丸めたラップまたはアルミ箔でこすり取ってください。
※粉末のクレンザーは使用しないでください。傷が付きます。

注意　なべ底が汚れたまま使うと、トッププレートに焼き付き、取れにくくなります。

お手入れのしかた（グリル）

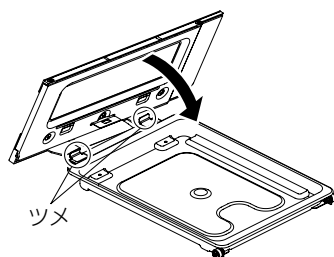
- お手入れはこまめにしてください。
- お手入れするときは、必ず電源スイッチを「切」にし、十分冷えたことを確かめてから行ってください。

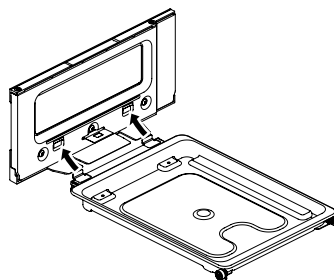
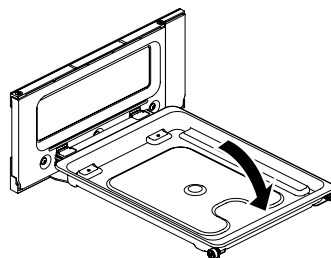
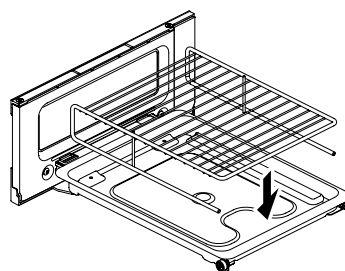
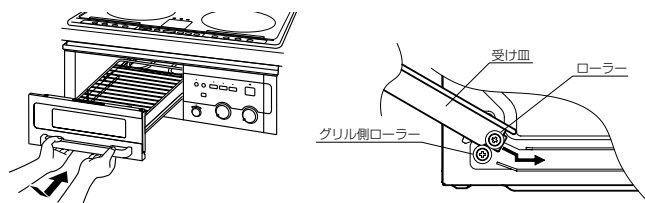
グリル部の取り外し・取り付けかた

取り外し

1 取っ手を持って止まるまで手前に引き出し、そのまま斜め上に引き上げる。

※受け皿に水が入っている場合は、水がこぼれないように注意ください。

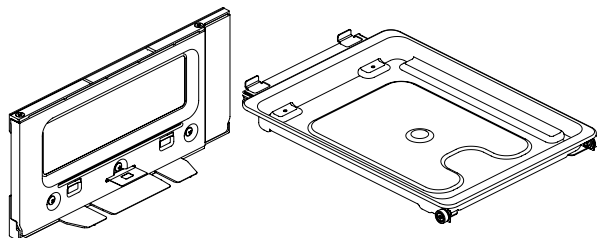
2 受け皿にのっている焼き網を外す。

3 取っ手の下側に手を回し、押さえ金具を下に押さえる。

4 グリル扉を受け皿側に倒すようにして、受け皿の付いている左右2つのツメを外す。

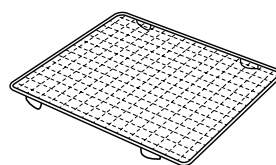
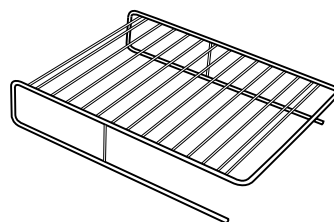
ツメ

取り付け

1 受け皿の左右のツメをグリル扉に差し込む。

2 グリル扉を手でささえ、グリル受け皿を矢印方向にカチッと音がするまで下げる。

3 焼き網をのせる。

4 受け皿奥のローラーとグリル庫入口のローラーとを滑らせながら、受け皿を斜め上からはめ込んで押し込む。

グリル庫内は、魚油などで汚れている場合があります。お手入れの際は、炊事用ゴム手袋などのご使用をおすすめします。

グリル扉・受け皿・焼き網・グリル庫内・グリル前面のお手入れ

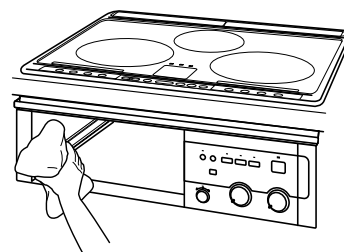
●グリル扉・受け皿

- 薄めた台所用中性洗剤とスポンジで洗ってください。
- たわし・クレンザー・食器洗い乾燥機は使わないでください。
  （表面を傷付けます）

●焼き網（フッ素樹脂加工）

- 水につけ、汚れを水に湿らせてからスポンジで洗ってください。
- 金属製のたわしやナイロンたわしのハード面やクレンザーでこすらないでください。
  （フッ素樹脂加工がはがれることがあります）
- フッ素樹脂加工がはがれても、下地がステンレスのためそのままお使いいただけますが、こびり付きやすくなるので、焼き網を水で湿らせたりサラダ油をぬってお使いください。

●うま焼きネット

- 薄めた台所用中性洗剤とスポンジ・たわしで洗ってください。

●グリル庫内・グリル前面

- 油汚れは、薄めた台所用中性洗剤をふきんにしみ込ませて拭き取った後、固くしぼったぬれぶきんでよく拭き取ってください。
- たわしやクレンザーでこすらないでください。
- グリル庫内の左右のレール周辺も、脂がこびりつかないように、こまめに掃除をしてください。

故障かな？と思ったら

- 修理を依頼される前に次のことをお調べください。
- 調べていただき、なお異常がある場合は、使用を中止して電源スイッチとブレーカーを「切」にし、お買い上げ販売店またはもよりの当社お客さまご相談窓口にご連絡ください。

症　状	処　置
キーを受け付けない、またはヒーターが入らない	• 電源スイッチ、またはブレーカーが「切」になっていませんか。 →電源スイッチ、またはブレーカーを「入」にしてください。 • 火力調節つまみが出たままの状態になっていませんか。 →火力調節つまみを一度押し込んでから再度押し出してください。☞ 11ページ • チャイルドロックランプが点灯していませんか。 →チャイルドロックを解除してください。☞ 27ページ
中央ヒーターが入らない	• 中央ヒーターロックランプが点灯していませんか。 →中央ヒーターロックを解除してください。☞ 27ページ
中央ヒーターまたはグリルが使えない	• 中央ヒーターとグリル（自動グリル・手動グリル）は同時に使用できません。
U 18　U38　U8 キーの誤操作検知	• 総消費電力を超えています。 →つまみを押し込んで、エラーを解除してください。 ☞ 16ページ
U 19　U39 キーの禁止操作検知	• 揚げ物と湯沸しは同時に使用できません。ふきこぼれたお湯が揚げ物の油に入ると大変危険です。（やけどやけがの恐れがあります。） →つまみを押し込んで、エラーを解除してください。
左右ヒーターになべをのせて火力調節つまみを押してから回しても、火力表示ランプが点滅してブザーが鳴り続け、なべが熱くならない約1分後に火力表示が消灯する U 17　U37 なべ無し自動OFF機能	• 使えないなべをのせていませんか。 • なべの位置が加熱部の中央からずれていませんか。 →左右ヒーターに適したなべを使用してください。 ☞ 使えるなべ・使えないなべ：12ページ
調理中「ジー」や「ブーン」という音がする	• 異常ではありません。そのままお使いください。 なべの種類によっては振動音がする場合があります。 なべの位置をずらすか、置き直すと止まることがあります。
使用中にブザーが鳴り、加熱が停止した U 15　U35　U5 切り忘れ防止機能	• 最終キー操作後、約45分（グリルは約20分）以上連続で加熱していませんか。 異常ではありません。 切り忘れ防止機能が働いてます。再スタートをするか、長時間使用される場合はタイマー機能をご使用ください。
左右ヒーターでの調理に時間がかかる	• 磁石のつきが弱いなべ・磁石のつかないなべなどを使っていませんか。 →故障ではありません。なべ底の材質によって、火力が弱い場合があります。 左右ヒーターに適したなべをご使用ください。☞ 12ページ • なべ底に異物が付着していたり、トッププレートが汚れていませんか。 →なべやトッププレートのお手入れをしてからご使用ください。

症　状	処　置
左右ヒーターの火力が自動的に下がったり、火力を上げることができない	• 複数ヒーターを同時使用していませんか。 複数ヒーターを同時使用すると消費電力5800Wを超えないように、左右ヒーターの火力を自動的に調節しているためです。☞ 16ページ
湯沸しで沸騰しなかったり、沸騰しても加熱停止しない	• なべやケトルの底形状・材質、水量により湯沸し機能が正しく働かないことがあります。 ☞ 使いかた 湯沸し ：17ページ
炒め物など左右ヒーターの火力感がなくなる 温度過昇防止機能	• なべ底の温度が異常に上がると火力を自動的に調節することがあります。温度が下がると自動的に火力は強くなりますのでそのままお使いください。
揚げ物の予熱時間が長過ぎたり、油温が低い または 調理開始約5分後自動で加熱が止まる U20 U40	• トッププレートが熱いときに揚げ物を始めていませんか。 • 適温のブザーが鳴る前に加熱を停止し、再度揚げ物を始めていませんか。 • 揚げ物の途中にブレーカーが落ちたり、または停電が発生しませんでしたか。 →トッププレートをさまし、高温注意ランプの消灯後に、再度揚げ物を始めてください。 • 油量500g～800gを少量油コースで調理していませんか。 →使用する油の量によって、少量油コース（200g～500g）と揚げ物コース（500g～800g）を使い分けてください。☞ 18～19ページ • 付属の天ぷらなべ以外を使用して揚げ物をしていませんか。 →付属の天ぷらなべを使用して、揚げ物をしてください。 • 揚げ物キーを押して、揚げ物以外の調理をしていませんか。 →火力調節つまみを一旦押し込み、揚げ物キーを押さずにもう一度火力調節つまみを出して、調理をしてください。
中央ヒーターやグリルヒーターが赤くなったり消えたりする	• 故障ではありません。 自動的に温度調節をしているためです。 火力「中」以下ではヒーターを入/切して火力調節をしています。
グリル調理中庫内で、瞬間的に炎が出たり排気口から煙が出る	• 異常ではありません。 魚の脂などが下ヒーターの上に直接落ちると、瞬間的に炎や煙が出ることがあります。また脂の多いものを焼くと、はじけた脂が燃えることがあります。
グリル調理開始すぐに排気口から煙が出る	• 異常ではありません。 調理を始めてしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されて、煙が出ることがあります。
グリル調理終了後、排気口から熱風が出る	• 異常ではありません。 グリル調理終了後、脱煙部についた脂を焼き切るため、脱煙用ヒーターとファンが約5分間運転します。やけどにご注意ください。
グリル調理開始後、しばらくして冷却ファンの音がする	• 異常ではありません。 グリル庫内が一定温度以上になると冷却ファンが回ります。

故障かな？と思ったら

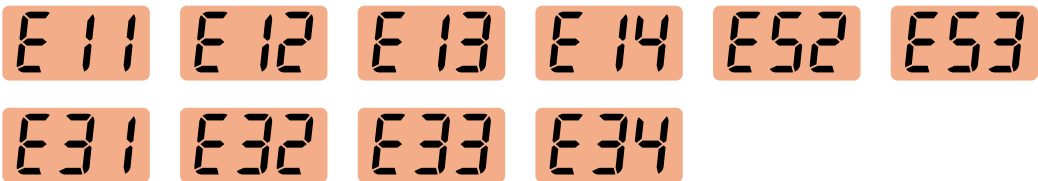
症　状	処　置
調理後や電源スイッチを「切」にしても、本体からファンの音がする	● 異常ではありません。 本体内部の温度を下げるため冷却ファンが回っています。 本体内部の温度が一定温度まで下がると自動的に停止します。
音声ガイド、メロディーが鳴らない	● 音声ガイド、メロディーが鳴らない組み合わせ設定になっていませんか。☞ 28ページ ● 連続した操作を行った場合、途中の音声ガイドは鳴りません。またメロディー中に他の音声ガイドがある場合はメロディーは取り消されます。
レンジフード連動機能が動作しない （レンジフード連動タイプのみ）	● トッププレートの送信部またはレンジフードの受信部が汚れていませんか。 →トッププレートの送信部、レンジフードの受信部を掃除してください。 ● トッププレートの送信部からの赤外線信号がさえぎられていませんか。 →送信部の上などになべなどが置かれていたら、取り除いてください。 →フライパンなどのとっての向きを送信部の上にかからないように変えてください。 ● レンジフード本体が故障していませんか。 →レンジフード本体の操作スイッチで動作を確認してください。 （レンジフードの取扱説明書をご覧ください。）
ヒーターまたはグリルの加熱が停止・終了してもレンジフードが止まらない （レンジフード連動タイプのみ）	● 異常ではありません。 レンジフードはクッキングヒーターすべてのヒーターとグリルの加熱が停止または終了しても、約3分間回ります。 →すぐにレンジフードを止めたい場合は、レンジフード切キーを押してください。 クッキングヒーターのいずれかのヒーターまたはグリルが使用中の場合はレンジフードは止まりません。 →レンジフードを止めたい場合は、レンジフード切キーを押してください。

本体に故障や異常が発生しピッピーとブザー音が鳴り、トッププレートや操作部に次の表示が出たとき

表　示	原　因	処　置
U11 U31 空だき検知機能	空だきなどによってなべ底の温度が上がりすぎたため自動的に停止した。	• トッププレートやなべが冷えてからなべに調理物を入れ、再度キー操作してください。
U14 U34 回路保護機能	左右ヒーター使用時に吸・排気口カバーをふさいでいる・ほこりなどがたまっているなどで本体内部の温度が高くなった。	• 吸・排気口カバーをふさいでいるものを取り除いてください。 • 吸・排気口カバーにたまったほこりを手入れしてください。☞ 吸・排気口カバーのお手入れ：33ページ
U1 グリル異常高温検知機能	グリル庫内の発火などによって庫内温度が異常に上がった。	• 炎が消えるまでグリル扉を開けないでください。 1. すぐに電源を切る 2. 吸・排気口カバー全体をぬれたタオルでふさぐ 3. ブレーカーを切る

表示内容を確認したら、使っていたヒーターを「切」にするか電源スイッチを「切」にしてください。

その他のエラー表示

左右ヒーター

グリル

以上の表示をした場合は、電源スイッチとブレーカーを切り、もう一度入れなおしてください。再度エラーが出るときは、表示内容を記録して電源スイッチとブレーカーを切り、表示内容をお買い上げ販売店または据付施工店にご連絡ください。

こんな場合は、危険です。すぐに修理が必要です。使用を中止し、電源スイッチとブレーカーを「切」にしお買い上げ販売店又は据付施工店にご連絡ください。

- トッププレートにひび割れなどが発生した。
- 冷却ファンが回らなくなった。

改造はしない。修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理をしない。

- 火災・感電・けがの原因になります。
- 故障したときは、電源スイッチとブレーカーを「切」にして使用を中止し、お買い上げの販売店または据付施工店にご連絡ください。

メニュー編もくじ

火力調節の目安……41

煮込み……42
　筑前煮……42

ゆでもの……42
　スパゲッティ・ミートソース……42

焼きもの……43
　ビーフステーキ……43
　ハンバーグ……43
　焼きぎょうざ……43

炒めもの……44
　青椒肉絲……44
　えびのチリソース炒め……44

蒸しもの……44
　茶わん蒸し……44

揚げもの……45〜46
　天ぷら……46
　鶏のから揚げ……46
　一口ヒレカツ……46

自動グリル……47〜50
　姿焼き、つけ焼き、切身・ひもの……47〜48
　ピザトースト……49
　マカロニグラタン……49
　チキンドリア……50
　鶏もも肉の塩焼き……50
　タンドリーチキン……50
　　梅しそ焼き……50
　　マスタード焼き……50

手動メニュー……51

あぶりもの……52

●料理写真は調理後の盛り付け例です。
●料理写真と実物とは多少仕上りが異なる場合があります。
●計量は、１カップ=200mL、大さじ１=15mL、小さじ１=5mLを使用しています。
（１mL=１cc）
●料理の仕上りは、食品の種類・形・量・大きさ・初期温度・室温・電源電圧などによって多少異なります。クッキングガイドの調理時間・温度は目安です。

火力調節の目安

調理のコツ

- 火力「保温」で、おでんやなべものが冷めないように保てます。
- なべの材質・大きさ・形状、または材料の温度や室温などにより、調理時間や火力調節が多少異なります。料理のでき具合をみながら調節してください。
- フライパンやなべの予熱はあまり長すぎないようにしてください。
- フライパンを使用するときは、［炒め物］キーをお使いください。

調理		火力調節								メニュー例	調理のコツ
	左右火力	保温	とろ火	弱	やや弱	中	やや強	強	ハイパワー		
	火力表示	保温	1～2	3～5	6～9	10～14	15～19	20～24	25～30		
煮る	①材料を煮立たせる						↔	↔		**野菜カレー** **筑前煮** **肉じゃが** **五目豆** **おでん** **寄せ鍋**	カレーやおでんなど長時間煮るものは、**弱「3～5」**が適しています。
	②煮込む			↔	↔						
	③保温	↔									
ゆでる	①お湯を沸かす							↔	↔	**スパゲッティ(麺類)** **野菜**	水からゆでるもの（卵・じゃがいもなどの根菜）は、なべに食品を入れて、**中～やや強「10～19」**でゆでます。
	②ゆでる					↔	↔				
焼く	①フライパンなどを熱する					↔	↔			**ハンバーグ** **ステーキ** **鉄板焼き** **オムレツ**	ステーキなど焼き色をつけたい食品は、［炒め物］キーを押して**やや強「15～19」**で加熱するとよく焼けます。 加熱しすぎると、油の発煙・発火をまねくことがありますので、様子を見ながら火力調節をしてください。
	②焼き色をつける						↔				
	③中まで焼く				↔	↔					
炒める	①フライパンなどを熱する					↔	↔			**青椒肉絲** **野菜の五目炒め** **えびのチリソース炒め**	炒めはじめるときは、油と食品をいっしょに炒めると焦げにくくなります。 加熱しすぎると、油の発煙・発火をまねくことがありますので、様子を見ながら火力調節をしてください。
	②炒める					↔	↔				
蒸す	①お湯を沸かす							↔	↔	**茶わん蒸し** **蒸しケーキ** **シュウマイ**	茶わん蒸しなどの卵料理は、**弱～やや弱「3～9」**が適しています。
	②蒸す			↔	↔	↔					

煮込み・ゆでもの

煮込み調理のコツ

- 沸とうまでは火力やや強～強 15～24 で煮ます。沸とう後は火力弱～やや弱 3～9 の間で調整して煮込みます。
- 調理中ふきこぼれるときは、ふたをずらして加熱してください。
- 肉を煮込むときのポイントは、まず強火にかけること。（→アクを十分に出すため）
  沸とうしたら弱火にし、アクを丁寧に取り除くと仕上りの味がよくなります。

筑前煮

■材料（4人分）

- 鶏もも肉（1口大のそぎ切り）…200g
- （A）{しょうゆ …大さじ1 / 砂糖・みりん …各大さじ1/2}
- れんこん（乱切り）…100g
- ごぼう（皮をこそげ、乱切り）…100g
- 干ししいたけ（もどして4つに切る）…5枚
- にんじん（乱切り）…小1本（100g）
- ゆでたけのこ（乱切り）…100g
- こんにゃく（2cm角にちぎり、ゆでる）…1枚
- さやえんどう（すじを取る）…50g
- サラダ油…大さじ1
- （B）{干ししいたけのもどし汁 …1カップ（200mL） / しょうゆ …大さじ3 / 砂糖・みりん …各大さじ2}

■作り方

①下ごしらえをする
鶏肉は（A）を合わせた中に15分ほどつけておく。れんこんとごぼうは酢水につけてアク抜きをする。

②炒める
なべにサラダ油と（A）の汁を切った鶏肉を入れ、火力 中 10～14 で炒める。なべに油がまわったら、野菜とこんにゃくを入れてしばらく炒める。

③煮込む
（B）を注ぎ入れてふたをし、火力 やや強 15～19 で煮立てる。沸とうしたら火力 弱 3～5 に下げて約1時間煮る。最後にさやえんどうを入れ、ひと混ぜしてサッと煮る。

ゆでもの調理のコツ

（めんをゆでる）
- ゆで湯はたっぷり用意します。（めんの重量の10～13倍くらい）
- ぐらぐら沸とうした湯の中にめんを一度に入れ、手早く広げます。
  再び沸とうしたら、火を弱めます。静かに沸とうするくらいの火加減を保ち、めんがくっつかないように時々混ぜます。
- そうめんなど細いめんは、再沸とう後、火を止めふたをし、蒸らして余熱でゆで上げます。

（青菜をゆでる）
- たっぷりの湯でゆでます。（材料の5倍くらい）
- 色だしのために塩少々を加えます。（塩は湯の1～2%）
- 硬い方（根元）から入れます。
- 冷水にさらしてアクを洗い流します。（水に長くつけると栄養分が流れるのですばやくします。）

スパゲッティ・ミートソース

■材料（2人分）

- スパゲッティ…200g
- 塩…10g
- サラダ油…適量

ミートソース
- 牛ひき肉…100g
- 玉ねぎ（みじん切り）…1/2個（100g）
- にんにく（みじん切り）…適量
- サラダ油…大さじ1
- 赤ワイン…大さじ2
- ローリエ…1枚
- （A）{トマトケチャップ …大さじ3 / トマトの水煮 …1缶 / スープ …1/4カップ（50mL） / 砂糖 …小さじ2 / 小麦粉 …大さじ1 / 塩・こしょう …各少々 / ナツメグ …少々}

■作り方

①ミートソースを作る
なべに油を入れ、火力 やや弱 6～9 で玉ねぎ、にんにくを炒める。さらにひき肉を入れて色が変わるまで炒め、赤ワインを加える。次に（A）とローリエを順に加え、火力 弱～やや弱 5～7 に下げてトマトの水煮をつぶしながら煮込んでいく。煮たったらさらに火力 とろ火～弱 2～4 でとろみがつくまで煮詰める。途中なべ底にくっつかないようにかき混ぜる。

②スパゲッティをゆでる
なべにたっぷりの水を入れてふたをし、火力 ハイパワー 25～28 で沸とうさせる。塩を入れ、スパゲッティを入れる。再び沸とうしたら火力 やや強 15～19 に下げて、好みのかたさにゆでる。
熱いうちにサラダ油をからませておく。

③仕上げる
②に①のソースをかけて仕上げる。

お知らせ

長時間加熱をされる場合は、タイマー加熱をお使いになると便利です。☞26ページ

焼きもの

焼きもの調理のコツ **フライパン調理には、[炒め物]キーを使います。**

- 焼け具合をみながら、火力を調節し、均一に焦げ目をつけます。
- 肉類は**やや強～強 10～19** の火力で一気に表面を焼き、肉のうま味を閉じ込めます。
- 魚類は洋風の焼き物など粉をまぶす場合、焼く直前にまぶし、余分な粉は払い落とします。

ビーフステーキ

■材料（2人分）

- 牛サーロイン ･･2枚（1枚 約150g）
- 塩・こしょう ･････････････各適量
- サラダ油 ････････････････････適量

■作り方

① 下ごしらえをする
牛肉は、焼く直前に肉叩きで軽くたたき、塩・こしょうを両面にふっておく。

② フライパンを熱する
[炒め物]キーを押して火力 **やや強 15～19** でフライパンを充分に熱し、サラダ油を入れてなじませる。

③ 焼く
①を1枚、盛り付けたときに表になる面を下にして、火力 **やや強 15～19** で約1分～1分30秒焼き、裏返す。裏も同様に焼く。（ミディアムの場合）

メモ

焼き時間は目安です。お好みに応じて火加減、焼き時間を調節してください。

ハンバーグ

■材料（4人分）

- 玉ねぎ(みじん切り)････大1/2個（150g）
- バター ･････････････････大さじ1/2
- （A）
  - 牛ひき肉 ･････････････300g
  - パン粉･･････2/3カップ（30g）（牛乳大さじ2で湿らせる）
  - 卵 ･････････････････････1個
  - トマトケチャップ ･･･大さじ1
  - 塩・こしょう ･････････各少々
  - ナツメグ ･･･････････････少々
- サラダ油･･････････････････大さじ1

ソース

- （B）
  - トマトケチャップ ･･･大さじ4
  - 赤ワイン ･･････････大さじ2
  - ウスターソース ･････大さじ1

■作り方

① 玉ねぎを炒める
[炒め物]キーを押して火力 **中 10～14** でフライパンを熱し、バターをなじませてから玉ねぎをよく炒め、さましておく。

② 材料を混ぜ合わせる
①と（A）をボールに入れ、粘りが出るまでよく混ぜ、4等分にする。

③ 形をととのえる
手にサラダ油をぬり、生地をたたいて小判型にし、中央をくぼませる。

④ 焼く
[炒め物]キーを押して火力 **中 10～14** でフライパンを熱し、サラダ油を入れ、③を並べ入れ、火力 **やや弱 6～9** で色よく焼く。適当な焦げ目がついたら裏返して火力**弱 3～5** に下げ、ふたをして内部に火が通るまで焼き上げる。焦げすぎないように火力を調節しながら好みの焼き加減にする。

⑤ ソースを作る
ハンバーグを取り出した後、（B）を入れて混ぜ合わせ、火力 **やや弱 6～9** でソースを作りハンバーグにかける。

こね方のコツ

- ひき肉料理は、よくこねるほどくずれずおいしくできます。
- ハンバーグの形にまとめるとき、調理中の割れを防ぐためキャッチボールの要領で両手の間でたたきつけるようにして空気を抜きます。

焼きぎょうざ

■材料（4人分）

- ぎょうざの皮 ･･････････････24枚
- 白菜の葉先(みじん切り)･･････240g
- 豚ひき肉 ･･････････････････140g
- 塩 ････････････････････････少々
- にら(みじん切り) ･････････････5本
- おろししょうが･･････････小さじ2
- サラダ油 ･･････････････････適量
- 水 ････････････････････････適量
- （A）
  - しょうゆ ･･････････大さじ1
  - ごま油・酒 ･･････各小さじ2

■作り方

① 下ごしらえをする
白菜と塩少々を合わせ、よくもんでしばらくおき、絞って水気を切る。

② 具を作る
ボールに豚肉と塩少々を入れ、ねばりが出るまでよくこねる。さらに、にらとしょうが、（A）を加えて混ぜ合わせ、①を加えてこねる。

③ ぎょうざを包む
②を24等分してぎょうざの皮で包む。

④ 焼く
[炒め物]キーを押して火力 **中 10～14** でフライパンを熱し、サラダ油をなじませ、ぎょうざの半量（12個）を並べて焼く。

⑤ 仕上げる
底にこんがりと焼き色がついたら、水をぎょうざの高さの約1/3まで入れてふたをし、火力 **中 10～14** で水気がほとんどなくなるまで蒸し焼きにする。ふたを取って火力 **中 10～14** でフライパンを揺すりながら余分な水分をとばし、底面がパリッとするまで焼く。

炒めもの・蒸しもの

炒めものの調理のコツ　**フライパン調理には、[炒め物]キーを使います。**

- 火力 中～やや強 10～19 くらいで食品の様子を見ながら、火力を調節してください。（IHヒーターは高火力です。加熱しすぎないように、火力を調節してください。）

青椒肉絲

■材料（4人分）

- 牛薄切り肉（細切り）………300g
- （A）酒・しょうゆ……各大さじ1／片栗粉……大さじ1
- ピーマン（細切り）……10個
- ゆでたけのこ（細切り）……100g
- しょうが（みじん切り）……5g
- サラダ油……大さじ1
- （B）しょうゆ……大さじ1 1/2／酒……大さじ1／オイスターソース……大さじ1／砂糖……小さじ2／スープ……大さじ2

■作り方

① 下味をつける
牛肉は、（A）で下味をつける。（B）は混ぜ合わせておく。

② 炒める
フライパンにサラダ油としょうがを入れ、[炒め物]キーを押して火力 中 10～14 で軽く炒める。①の牛肉を炒め、さらに野菜を加えて炒める。野菜がしんなりしてきたら（B）を加え、よくからませて味をととのえる。

えびのチリソース炒め

■材料（4人分）

- えび……16尾
  （尾を残して殻をむき、背に切れ目を入れ背わたを取る）
- にんにく（みじん切り）……適量
- ねぎ（みじん切り）……大さじ3
- しょうが（みじん切り）……小さじ1
- サラダ油……大さじ2
- （A）酒……大さじ2／塩……少々
- （B）トマトケチャップ……大さじ4／豆板醤・砂糖……各小さじ2／しょうゆ・水……各大さじ1
- （C）片栗粉・水……各小さじ1

■作り方

① 下ごしらえをする
えびは洗った後ペーパータオルなどで水を切り、（A）で下味をつけて軽くもむ。

② 炒める
フライパンにサラダ油とにんにく、ねぎ、しょうがを入れ、[炒め物]キーを押して火力 やや強 15～19 で炒める。香りがでてきたら、①を色がかわるまで炒める。

③ 仕上げる
火力 中 10～14 に下げ、（B）を加えて1～2分炒め、さらに（C）を加えて手早く混ぜてとろみをつける。

蒸しものの調理のコツ

- 蒸し器に水を入れ、火力 強～ハイパワー 20～28 で沸とうしたら材料を入れます。
- 卵料理は火力 弱～やや弱 3～9 に下げ、その他の料理は火力 やや弱～中 6～14 で蒸し上げます。
- 途中、湯が少なくなったら必ず沸とうした湯を足します。
- 蒸気の抜けない蒸し器を使う場合は、蒸し器のふたの内側をふきんで包み、しずくが落ちないようにします。
- 蒸し菓子をふっくらと柔らかく仕上げるには、生地をさっくりと混ぜます。
  又、生地を入れすぎると全体に蒸気が回らないので、蒸し器の底7～8割程度にします。

茶わん蒸し

■材料（4人分）

- 鶏ささみ……40g
- しょうゆ・酒……各適量
- 卵……M寸3個
- （A）だし汁……2 1/4カップ（450mL）／薄口しょうゆ・塩……各小さじ1弱／みりん……小さじ1/2
- えび……4尾
  （尾を残して殻をむき、背わたを取る）
- 干ししいたけ（もどして半分に切る）……2枚
- かまぼこ……4枚
- ぎんなん……8粒
- みつ葉……少々
- 水……3カップ（600mL）

■作り方

① 下ごしらえをする
ささみはすじをとって一口大に切り、しょうゆ・酒で下味をつける。

② 卵液を作る
卵と（A）を混ぜ合わせ、裏ごしをする。

③ 器に入れる
蒸し茶わんに①と他の材料を入れ、②を八分目ほど入れて、共ぶたをする。

④ 蒸す
蒸し器に水を入れ、火力 ハイパワー 25～28 で沸とうさせる。蒸気が出てきたところに③を並べて入れ、ふたをして火力 弱～やや弱 5～7 で約15～20分蒸す。竹串をさして、澄んだ汁が出ればできあがり。みつ葉をのせ、ふたをして約5分蒸らす。

メモ
仕上がりがゆるめのときは、ふたをしたまま蒸らすとよいでしょう。

揚げもの

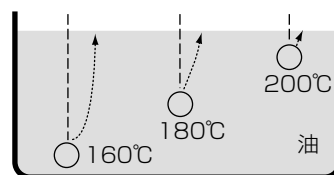
揚げもの調理のメニュー例と温度の目安

- 下表は800g（約0.9L）の油を付属の天ぷらなべに入れて調理したときの目安です。
- 油の量、室温などによって、表示温度と実際の温度がずれることがあります。
  料理のでき具合を見ながら、温度を調節してください。

メニュー		温度の目安（温度 150℃／160℃／170℃／180℃／190℃／200℃）	調理のコツ
野菜	野菜の天ぷら	160～180	材料や油の温度により、揚げ上がりがベタッとなることがあります。お好みにより温度を高めに設定してください。
	野菜の素揚げ	150～170	
	かき揚げ	170～180	
魚介類	魚の天ぷら	180～190	
	魚のから揚げ	170～180	
	魚の丸揚げ	150（1度目）　170～180（2度目）	
フライ コロッケ	ヒレカツ	170～180	
	手作りコロッケ	170～180	
	鶏のから揚げ	160～180	
	串揚げ	170～180	
冷凍食品	冷凍フライ	180～200	冷凍食品を揚げる場合は、冷凍食品に表示されている温度より高めに設定してください。
	冷凍コロッケ		
その他	フライドポテト	150	※油量は200g（約0.22L）未満の油で調理しないでください。油が少ない場合などは、油温が上がりすぎて発火することがあります。
	フリッター	160～170	
	ドーナッツ	160	

- 小さめの食材は、少量油コースを選択して少量油（200g～500g）で揚げることができます。

●衣による油の温度の見わけかた

150℃以下	沈んだ衣はなかなか浮き上がってこない。
150℃～160℃	衣は底まで沈んでから浮き上がる。
170℃～180℃	油の途中まで沈んでからすぐ浮き上がってくる。
200℃	表面ですぐパッと散る。

油の飛び散りを少なくするために

材料は必ず水分をふき取る

水分が残っていると油がはねることがあります。（特にしいたけ、ピーマンなどはよく水分をふき取ってください。）

いかやゆで卵などは揚げすぎない

- 長時間揚げると破裂します。（特に剣先いか、するめいかなど）
- なべの中に揚げ忘れがないか、常に確認してください。

衣や生地作りに注意する

- 水分の多い材料には、必ず薄力粉をうすくまぶしてから衣をつけてください。

特に下ごしらえの必要な材料

- えび　尾の先を切って水分を出し、腹に4、5ケ所切り込みを入れる。
- ししとう　水気をふき取り、切り込みを入れる。
- いか　皮をむき水分をふき取り、切り目を入れる。

揚げもの

揚げもの調理のコツ

- 材料にあった温度で揚げます。
- 油が適温になってから材料を入れます。
- こまめに返しながら揚げます。
- 材料を１度にたくさん入れないでください。（油の表面積の1/3〜2/3まで）
- 油をよく切ります。
- 天かすをこまめにとります。
- 天ぷら衣は固すぎないようにさっくりと混ぜてください。
- ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れてください。

天ぷら

■材料（4人分）

- えび……………………8尾
- かぼちゃ……………………1/4個
- なす……………………2個
- ししとう……………………8本
- 青じそ……………………8枚
- れんこん……………………1/2本

衣

- （A）
  - 卵……………………１個
  - 冷水……………………3/4カップ
  - 小麦粉……………………１カップ

天つゆ

- （B）
  - だし汁……………………１カップ
  - みりん……………………1/4カップ
  - しょうゆ……………………1/4カップ
- 揚げ油……………………800g（約0.9L）

■作り方

①下ごしらえをする

えびは殻をむいて背わたを取り、尾の先の部分を切って腹部に切れ目を入れる。かぼちゃはタネを取り、5mm厚さのくし形に切る。なすはガクを取り、斜めに3〜4個に切って塩水につける。れんこんは皮をむき、7mmくらいの輪切りにして酢水にさらす。ししとうは切れ目を入れておく。

②衣を作る

（A）を合わせて衣を作る。

③揚げる

天ぷらなべに油を入れ、IHヒーターにのせ、**揚げ物**キーを2度押して温度 **180** で加熱する。適温後、①に②の衣をつけて揚げる。

④天つゆを作る

なべに（B）を入れ、火力 **やや強 15〜19** でひと煮立ちさせる。

鶏のから揚げ

■材料（4人分）

- 鶏もも肉（から揚げ用・骨なし）……500g
- 片栗粉……………………適量
- （A）
  - しょうゆ・酒……各大さじ1
  - にんにくのすりおろし……………………適量
  - しょうがのすりおろし……………………大さじ1/2
  - 塩・こしょう……………………各少々
- 揚げ油……………………800g（約0.9L）

■作り方

①下ごしらえをする

（A）をポリ袋などに入れ、よく混ぜ合わせておく。

②下味をつける

①に鶏肉を入れて手でよくもみ込み、20〜30分つけておく。

③片栗粉をまぶす

②の水気をペーパータオルなどでよくふき取り、片栗粉を全体にまぶす。余分な粉は払い落とす。

④揚げる

天ぷらなべに油を入れ、IHヒーターにのせ、**揚げ物**キーを2度押して温度 **170** で加熱する。適温後、③を入れて5〜6分揚げる。

一口ヒレカツ

■材料（2人分）

- 豚ヒレ肉（かたまり）……………………250g
- 塩・こしょう……………………各適量

衣

- 小麦粉（薄力粉）……………………適量
- 溶き卵……………………１個
- パン粉……………………適量
- 揚げ油……………………200g（約0.22L）

■作り方

①下ごしらえをする

豚ヒレ肉は8等分に切って包丁でたたき、塩・こしょうをする。

②衣をつける

①に小麦粉をまぶしてはたき、溶き卵、パン粉の順に衣をつける。

③揚げる

天ぷらなべに油を入れ、IHヒーターにのせ、**揚げ物**キーを１度押し（少量油）温度 **170** で加熱する。適温後、②を入れて5〜6分揚げる。

自動グリル

メニュー例

<table>
<tr><th rowspan="3">メニュー</th><th colspan="3">焼き加減の目安</th></tr>
<tr><th>弱</th><th>中（標準）</th><th>強</th></tr>
<tr><td>小さめのもの
薄めのもの
塩分が多めのもの</td><td></td><td>大きめのもの
水分の多めのもの
皮が銀色のもの</td></tr>
<tr><td>姿焼き</td><td>塩蔵品
塩さんま</td><td>生魚
あじ
さんま
鯛
いとより
あゆ
にじます</td><td>大きめの生魚
あじ
鯛

水分の多い魚</td></tr>
<tr><td>つけ焼き</td><td>みりんづけ
さば
さんま</td><td>照り焼き
ぶり
いかの姿焼き

みそづけ
さわら
さば
鯛</td><td>大きめの魚のみそづけ
甘鯛</td></tr>
<tr><td>切身・ひもの</td><td>小さめの干物

薄い干物

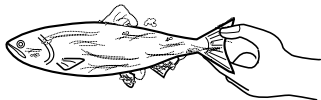
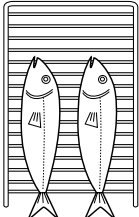
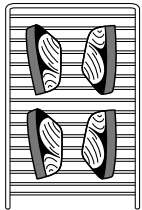
よく乾燥した干物</td><td>一塩ものの切り身
塩鮭
塩さば

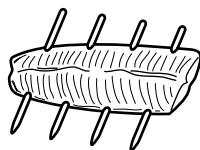
干物
あじの開き
さんまの開き
かますの開き
ほっけの開き
かれい</td><td>生魚の切り身
生鮭
さば
鯛
甘鯛
太刀魚
さわら
すずき</td></tr>
</table>

- 焼け具合は、魚の数、大きさ、季節、鮮度などで変わります。
- 魚の厚さは4cm以下にしてください。
- 種類の異なる魚はいっしょに焼かないでください。

焼き加減・焼き時間の目安

メニュー		分量	焼き加減	焼き時間
姿焼き	あじの塩焼き（1尾 約180g）	1～3尾	中	13～22分
	さんまの塩焼き（1尾 約150g）	1～4尾	中	13～22分
つけ焼き	ぶりの照り焼き（1切れ 約80g）	1～4切れ	中	9～11分
	さわらのみそづけ（1切れ 約80g）	1～4切れ	中	9～11分
切身・ひもの	塩鮭の切り身（1切れ 約80g）	1～4切れ	中	11～14分
	さばの切り身（1切れ 約100g）	1～4切れ	強	13～15分
	あじの開き（1枚 約100g）	1～2枚	中	11～14分

自動グリル

魚をおいしく上手に焼くために

- 冷凍した魚は完全に解凍してから焼く。
- あゆの塩焼き、あなごなどは串をさす。

- 加熱するとそるものはヒーターに触れないように工夫する。
- いかは切れ目を入れ、大きいものは切り分ける。

姿焼きを焼くときは	つけ焼きを焼くときは	切身・ひものを焼くときは
• うろこのある魚はうろこをこすり取り、水洗いして表面の水気をふき取る。 • 生魚は焼く20～30分前に両面に塩をふる。 • 川魚は焼く直前に塩をふる。 • 尾・ヒレの付いた姿焼きは、化粧塩をすると焦げ過ぎや型くずれを防ぐことができます。 • 魚の尾などの薄い部分は焦げやすいので、焼き網の手前側に寄せて焼く。 	• つけ焼きはたれを切ってから焼く。 • 皮のついた食品は、皮面を上または外側にして焼く。 • みそづけはみそをふきとってから焼く。 • いかのみみなどの薄い部分は焦げやすいので、焼き網の手前側に寄せて焼く。 つけ焼きのたれ（4切れ分） しょうゆ……………………大さじ4 みりん………………………大さじ4 砂糖…………………………大さじ4 混ぜ合わせたたれに約30分間つける。	• 皮のついた切身は、皮のついている面に切れ目を入れ、皮面を上にして焼く。 • 生魚は焼く直前に両面に塩をふる。 • 青背の魚は背の部分を焼き網の中央に寄せて焼く。 • ししゃものような小魚は手動で焼く。（☞51ページ） • かれいを焼くときは、黒い皮を下にする。

焼き色について

焼き色が付きやすいもの

- 脂がのっている魚
- 塩焼き・一塩ものなど塩分濃度が高いもの
- つけ焼きでたれがたくさんついているもの・つける時間が長いもの・味の濃いもの

焼き色が付きにくいもの

- 水分の多い魚
- 皮が銀色っぽく光沢のあるもの
- 厚みのある魚の裏面

メニュー	弱		中（標準）		強	
ピザ（うま焼きネット使用）	冷蔵ピザ ピザトースト	8分30秒	冷凍ピザ１枚 （直径約14～17cm）	10分	冷凍ピザ１枚 （直径約17～19cm）	13分
	• 焼き上がったらすぐに取り出します。そのままにしておくと、余熱で焼けてしまいます。 • メーカーやピザの種類、大きさによって焼け具合が異なります。					
グラタン	グラタン１皿	13分	グラタン2皿	14分	冷凍グラタン１皿 （約250g） • メーカーやグラタンの種類、大きさによって焼け具合が異なります。	20分
鶏のもも焼き	鶏もも肉の塩焼き・つけやき（骨無し）１枚 （１枚 約250～300g） 手羽元・手羽先などの小さめの骨付き鶏肉 ※照り焼きなどのしょうゆの多いつけ焼きは手動で焼いてください。	16分	鶏もも肉の塩焼き 2本（骨付き） （１本 約200～300g）	20分	鶏もも肉の塩焼き 2本（骨付き） 焼き色を強めにしたいときにお使いください。	22分

ピザトースト

■材料（１枚分）

- 食パン（６枚切）……………１枚
- ピザソース………………適量
- （A）
  - ベーコン（４つに切る）……１枚
  - 玉ねぎ（薄切り）………15g
  - ピーマン（輪切り）……1/2個
- ピザ用チーズ……………30g

■作り方

①具をのせる
食パンの片面にピザソースをぬり、その上に（A）の具とピザ用チーズをのせる。

②焼く
受け皿にアルミ箔を敷いて焼き網を置き、その上にうま焼きネットを重ねる。①をのせてグリル庫内にセットする。[自動グリル]キーで[ピザ]を、[火力調整]キーで弱を選択し、[スタート]キーを押す。

マカロニグラタン

■材料（2人分）

- マカロニ……………………40g
- サラダ油……………………少々

具
- 鶏もも肉（1cmの角切り）……50g
- サラダ油…………大さじ1/2
- えび…………3尾（約50g）
  （尾、背わた、殻を取り除き半分に切る）
- 玉ねぎ（薄切り）……1/4個（約50g）
- マッシュルームの缶詰（スライス）
  ……………1/2缶（約25g）
- 白ワイン…………大さじ2
- 塩・こしょう…………各少々

ホワイトソース
- バター……………………30g
- 薄力粉……………………30g
- 牛乳……2カップ（400mL）
- 塩・こしょう…………各少々
- ナチュラルチーズ…………40g

■作り方

①マカロニをゆでる
なべにたっぷりの水を入れてふたをし、火力 ハイパワー 25～28 で沸とうさせ、塩を入れてマカロニを入れる。次に火力 やや強 15～19 に下げて好みのかたさにゆでる。熱いうちにサラダ油をからませておく。

②具を炒める
フライパンにサラダ油と鶏肉を入れ[炒め物]キーを押して、火力 中 10～14 で炒め、火が通ったら玉ねぎ、えび、マッシュルーム、白ワインの順に入れて炒める。（えびに火が通るまで炒める。）さらにマカロニを加えて全体を混ぜ合わせ、塩・こしょうで味をととのえる。

③ホワイトソースを作る
フライパンにバターを入れ、[炒め物]キーを押して、火力 やや弱 6～9 で溶かし、細かく泡立ってきたら薄力粉を一度に加え、焦がさないように木じゃくしで混ぜる。薄力粉とバターがなじんできたら、牛乳を少しずつ加え、ダマができないように手早く混ぜる。とろりと落ちる固さに仕上がったら塩・こしょうで味をととのえる。

④器に入れる
①のマカロニと②を③のホワイトソースの半量であえる。薄くバター（分量外）をぬったグラタン皿に2等分に分け入れ、残りのホワイトソースをかけてチーズをのせる。

⑤焼く
受け皿にアルミ箔を敷いて焼き網を置き、④を前後にのせてグリル庫内にセットする。[自動グリル]キーで[グラタン]を選択し、[スタート]キーを押す。

自動グリル

チキンドリア

■材料（2人分）
- ごはん ……………………200g
- 鶏もも肉（一口大に切る）……約150g
- 玉ねぎ（薄切り）……1/4個（約50g）
- しめじ（石づきを切って小房に分ける）
  ……………1/2パック（約50g）
- サラダ油………………小さじ1
- トマトケチャップ………大さじ3
- 塩・こしょう ……………各少々

ホワイトソース
- バター ……………………30g
- 薄力粉 ……………………30g
- 牛乳 ………2カップ（400mL）
- 塩・こしょう…………各少々
- ナチュラルチーズ…………40g

■作り方

① チキンライスを作る
フライパンにサラダ油と鶏肉を入れ **炒め物** キーを押して、火力 **中** 10〜14 で炒める。玉ねぎを加えて炒め、しんなりしてきたらしめじを加えて炒める。ごはんを入れて木べらでほぐしながら混ぜ、トマトケチャップと塩・こしょう各少々を加えて炒める。

② ホワイトソースを作る
マカロニグラタン（42ページ）の③と同様にして作る。

③ 器に入れる
薄くバター（分量外）をぬったグラタン皿に①を2等分に分け入れ、②をかけてチーズをのせる。

④ 焼く
受け皿にアルミ箔を敷いて焼き網を置き、③を前後にのせてグリル庫内にセットする。**自動グリル** キーで **グラタン** を選択し、**スタート** キーを押す。

鶏もも肉の塩焼き

■材料（2人分）
- 鶏もも肉（骨付き）
  ……2本（1本 約200〜300g）
- 塩・こしょう ……………適量

■作り方

① 下ごしらえをする
鶏肉は骨にそって切り込みを入れて平らにし、余分な脂肪を取り除いてフォークなどで皮をつつき、塩・こしょうをふってよくすり込む。

② 焼き網をセットする
受け皿にアルミ箔を敷き、サラダ油を薄くぬった焼き網をのせる。

③ 焼く
②に①の皮を上にして左右に並べ、グリル庫内にセットし、**自動グリル** キーで **鶏のもも焼き** を選択し、**スタート** キーを押す。

タンドリーチキン

■材料（2人分）
- 鶏もも肉（骨なし）
  ……………1枚（250〜300g）
- （A）
  - プレーンヨーグルト（無糖）……1/3カップ
  - トマトケチャップ …大さじ1
  - カレー粉 …………大さじ1
  - 塩 ………………小さじ2/3

■作り方

① 下ごしらえをする
（A）をポリ袋に入れ、よく混ぜ合わせておく。

② 下味をつける
鶏肉は厚みのあるときは包丁で切り込みを入れて平らにし、余分な脂肪を取り除いてフォークなどで皮をつつき、①に入れて手でよくもみ込み、2〜3時間ほどつけておく。途中で数回上下を返す。

③ 焼き網をセットする
受け皿にアルミ箔を敷き、サラダ油を薄くぬった焼き網をのせる。

④ 焼く
②の鶏肉をペーパータオルなどで軽くふきとり、皮を上にして③の上に置き、グリル庫内にセットする。**自動グリル** キーで **鶏のもも焼き** を、**火力調整** キーで **弱** を選択し、**スタート** キーを押す。

バリエーション

（A）の材料を変えるだけで、レパートリーが広がります。（加熱前に軽くふきとってください。）

梅しそ焼き
- 鶏もも肉（骨なし）……………1枚（250〜300g）
- （A）
  - 梅肉 ……………………………大さじ2
  - 酒 ………………………………大さじ1
  - 青じそ（せん切り）……………………10枚
  - しょうゆ…………………………少々

マスタード焼き
- 鶏もも肉（骨なし）……………1枚（250〜300g）
- （A）
  - 粒マスタード ……………………大さじ1
  - 白ワイン …………………………大さじ2

※鶏肉はあらかじめ塩（小さじ1/2）をよくすりこんでおく。

手動メニュー

この表は両面グリルの目安時間です。
上面グリルを使用される場合は、表の時間を目安に適当な時間に食品を裏返してください。
※続けて焼くときは、加熱時間を短めにしてください。
☞ 魚をおいしく上手に焼くために：48ページ

メニュー例

火力・焼き時間の目安					
メニュー		分量	火力	焼き時間	備考
魚	塩鮭 （1切れ 約80g）	1～4切れ	強	約12～15分	
魚	あじの開き （1枚 約100g）	1～2枚	強	約12～15分	
魚	いかの姿焼き （1ぱい 約200g）	1～2はい	強	約10～13分	
魚	ぶりの照り焼き （1切れ 約80g）	1～4切れ	強	約9～12分	
魚	かつおのたたき風	約250～300g 1かたまり	強	約6～11分	前もって食品にペーパータオルなどで油をぬる。 加熱後、すぐに氷水につける。
魚	ししゃも （1尾 約20g）	5尾	強	約8～12分	**うまやきネット使用**
肉	ローストビーフ	約300g 1かたまり	中	約18～23分 ＋ 余熱約10分	オリーブ油をぬるとしっとり仕上がる。 焦げつきが気になるときはアルミ箔を使用してもよいでしょう。
肉	鶏のつけ焼き （1枚 約250～300g）	1枚	中	約17～20分	厚みのあるときは包丁で切り込みを入れて平らにする。
肉	焼きとり （串）	5本	強	約8～16分	**うまやきネット使用**
その他	焼きなす （1本 約70～80g）	3本	強	約20～25分	**うまやきネット使用**
その他	焼きいも （1本 約150g）	3本	中	約25～30分	
その他	厚あげ	4枚	強	予熱（強）5分 約6～8分	**うまやきネット使用**
その他	豆腐田楽	1丁（2つに切る）	強	予熱（強）5分 約7～9分	**うまやきネット使用** 焼く前に水切りをする。焼いている途中で田楽みそをぬる。

- 焼き具合は、食品の数、大きさ、季節、鮮度などで変わります。
- 小魚などのせにくいメニューは、うま焼きネットを使用すると便利です。
- 20分以上かかるメニューはタイマー機能を使用してください。

手動メニュー

あたためなおし

市販のお総菜などをカラッとあたためます。

火力・焼き時間の目安				
メニュー	分量	火力	焼き時間	備考
天ぷら えび､いかなど（1個 約30g） かきあげ（1個 約80g）	4～6個	弱	予熱(強) 5分 約6～10分	
コロッケ・フライ類	4～6個	弱	予熱(強) 5分 約7～11分	
からあげ	200～250g			
トンカツ	1～2枚	弱	予熱(強) 5分 約10～13分	
カレーパン（1個 約100g） ピロシキ（1個 約100g）	1～2枚	弱	予熱(強) 5分 約5～9分	

- 焼き具合は、食品の数、大きさなどで変わります。
- 冷蔵保存していた食品は加熱時間を少し長めにしてください。

あぶりもの（中央ヒーター）

うま焼きネットを使用して、左右ヒーターではできない「あぶりもの」ができます。
中央ヒーターにうま焼きネットを置くだけで、お手軽に調理ができます。

火力・焼き時間の目安				
メニュー	分量	火力	焼き時間	焼き加減の目安
おもち	2個	弱	表　約7～8分 裏　約2～3分	ある程度おもちがふくらんでくるまであぶる
トースト	1枚	中	表　約1～2分 裏　約30秒～1分	焼けすぎない程度にあぶる
するめ	1枚	弱	表　約1分30秒～2分30秒 裏　約1～2分	香ばしい匂いがして固くなってくるまであぶる
焼きのり	1枚	強	表裏交互　約1～2分	様子を見ながらパリッとするまで交互にあぶる

メモ

- 電源を切ってからの余熱時間が長いので、余熱調理に使えます。
- うま焼きネットの上にアルミ箔を敷くと、アルミ箔の反射による火力不足で調理に時間がかかります。

ご注意

- 加熱中に汁やタレがたれるものをあぶらないでください。トッププレートが汚れて変色したり、たれた部分から発火するおそれがあります。
- 調理中・調理後はうま焼きネットが熱くなっています。やけどにご注意ください。
- 調理中は、紙や布・プラスチック製の容器など、燃えるものは近づけないでください。
- うま焼きネットは、IHヒーターで使わないでください。赤熱して変形したり、やけどのおそれがあります。

仕様

品番		JIC-B732GR JIC-B732GRF（レンジフード連動タイプ）	JIC-B532GR（S）／JIC-B532GR（K） JIC-B532GRF（レンジフード連動タイプ）
電源		単相200V（50－60Hz共用）	
定格消費電力		5800W／4800W（切り替え式）	
寸法		（約）幅749㎜×奥行559㎜×高さ235㎜	（約）幅599㎜×奥行559㎜×高さ235㎜
質量（重さ）		（約）25kg	（約）23.5kg
グリル寸法	内寸	（約）幅246mm×奥行355mm×高さ127mm	
	上ヒーターまでの高さ	（約）65mm	
	焼き網の大きさ	（約）幅220mm×奥行285mm	
うま焼きネットの大きさ		（約）幅197mm×奥行251mm×高さ15mm	
		消費電力	火力調節範囲
各ヒーター定格	左右ヒーター	3000W	約100W相当～3000W　無段階調節（30段階表示）
	中央ヒーター	1250W	約400W相当、約800W相当、1250W　3段階調節
	グリル	1300W	約400W相当、約800W相当、1300W　3段階調節
	触媒加熱用ヒーター	300W	
付加機能	温度調節	150～200℃　6段階調節（揚げ物・左右ヒーター）	
	湯沸し	自動停止	
	調理タイマー	1分～9時間55分（左右ヒーター）1分～55分（中央ヒーター）1分～30分（グリル）	
	安全ロック機能	チャイルドロック・中央ヒーターロック	
電源コード		1.1m　$3.5mm^2$　3芯　キャブタイヤケーブル	
電源プラグ		250V　30A（2極接地極付）	
保護機能		適正負荷検知（小物発熱防止・使用なべ検知・無負荷検知） 温度過昇防止・回路保護・切り忘れ防止・ヒューズ（20A）	

- 電源スイッチが「切」の状態では待機消費電力ゼロです。

総消費電力の切り替えについて

本製品は、総消費電力を5800W（工場出荷時の設定）・4800Wの2段階に切り替えることができます。
アンペアブレーカーの容量不足などで、ご使用上、不便があるときに選べます。
※詳細はお買い上げの販売店へお問い合わせください。

アフターサービス

保　証　書

- この商品には保証書を別途添付しております。
- 保証書は、販売店から受け取っていただき、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、所定事項を記入し、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

保　証　期　間

- **保証期間はお買い上げ日より1年間です。**
- 保証書の記載内容により、お買い上げの販売店が修理いたします。その他の詳細は保証書をご覧ください。
- 保証期間経過後の修理についてはお買い上げの販売店にご相談ください。

補修用性能部品の保有期間

- **当社はこのIHクッキングヒーターの補修用性能部品を製造打切後6年保有しています。**
- 性能部品とは製品の機能を維持するために必要な部品です。

外国での保証について

- この製品は日本国内用に設計されています。
電源電圧の異なる外国では使用できません。
またアフターサービスもできません。
This appliance is designed for domestic use in Japan only.
Do not use this appliance in foreign countries where the voltage is different from that of Japan.
No servicing is available outside of Japan.

アフターサービスについてご不明の場合

- お買い上げの販売店か、もよりの当社「お客さまご相談窓口」にお問い合わせください。

修理料金の仕組み

修理料金＝技術料＋部品代＋出張料

技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。 技術者の人件費、技術教育費、測定機器等の設備費、一般管理費等が含まれています。
部品代	修理に使用した部品代金です。 その他、修理に付帯する部材等を含む場合もあります。
出張料	商品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途、駐車料金をいただく場合があります。

●お客さまご相談窓口

ご注意 「お客さまご相談窓口」の住所・電話番号は、ご通知なしで変更することがありますが、ご了承ください。

総合相談窓口 三洋電機（株）お客さまセンター

受付時間：9:00〜18:30

家電製品についての全般的なご相談は、もよりの下記電話番号にお問い合わせください。

◆北海道地区　札　幌 ☎（011）290-1522
◆東北地区　仙　台 ☎（022）714-6137
◆関東地区　東　京 ☎（03）3815-1111
◆中部・北陸地区　名古屋 ☎（052）533-5245
◆近畿・四国地区　大　阪 ☎（06）6994-9570
◆中国地区　広　島 ☎（082）297-6067
◆九州・沖縄地区　福　岡 ☎（092）263-7629

郵便・FAXでご相談される場合は

◆三洋電機（株）お客さまセンター
〒570-8677　大阪府守口市京阪本通2-5-5
FAX（06）6994-9510

修理相談窓口

受付時間：月曜日〜金曜日 9:00〜18:30
土曜·日曜·祝日 9:00〜17:30

修理や部品に関するご相談は、お買い上げ販売店、または下記電話番号にお問い合わせください。

三洋コンシューママーケティング株式会社

東コールセンター　東京 ☎（03）5302-3401
西コールセンター　大阪 ☎（06）4250-8400

関東·首都圏及び近畿地区以外にお住まいのお客さまは
下記の電話をご利用いただけます。

東コールセンターへの転送電話番号

◆北海道地区　札　幌 ☎（011）833-7888
◆東北地区　仙　台 ☎（022）382-2213
◆長野地区　長　野 ☎（0263）26-1772
◆新潟地区　新　潟 ☎（025）285-2451
◆福島地区　福　島 ☎（024）945-6811

西コールセンターへの転送電話番号

◆北陸地区　金　沢 ☎（076）237-6650
◆東海地区　名古屋 ☎（052）979-3456
◆中国地区　広　島 ☎（082）293-9333
◆四国地区　高　松 ☎（087）844-8321
◆九州地区　福　岡 ☎（092）922-9311

◆沖縄地区　沖　縄 ☎（098）944-5018
受付時間：月曜日〜土曜日
（日曜、祝日および当社休日を除く）
9:00〜12:00、13:00〜17:30

お客さまご相談窓口におけるお客さまの個人情報のお取り扱いについて

お客さまご相談窓口でお受けした、お客さまのお名前、ご住所、お電話番号などの個人情報は適切に管理いたします。また、お客さまの同意がない限り、業務委託の場合および法令に基づき必要と判断される場合を除き、第三者への開示は行いません。

＜利用目的＞
- お客さまご相談窓口でお受けした個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問合せおよび修理の対応のみを目的として用います。なお、この目的のために三洋電機（株）および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

＜業務委託の場合＞
- 上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を行わせるとともに、適切な管理・監督をいたします。

個人情報のお取り扱いについての詳細は、ホームページ http://www.sanyo.co.jpをご覧ください。

愛情点検　**★長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を！★**

こんな症状はありませんか	・トッププレートのひび割れ。 ・異常な臭いがしたり、煙が出る。 ・運転中に異常な音がする。 ・冷却ファンが回らない。 ・その他の異常や故障がある。

使用中止	故障や事故の防止のため必ず販売店又は据付施工店にご連絡を…。点検・修理についての費用など詳しいことは販売店又は据付施工店にご相談ください。

●お客さまメモ

- お買い上げの際に記入しておいてください。
  修理などを依頼されるときに便利です。

品　番	JIC-B732GR JIC-B532GR(S)/JIC-B532GR(K) JIC-B732GRF/JIC-B532GRF
お買い上げ年月日	
お買い上げ販売店名	電話（　　）　ー

三洋電機株式会社

ホームエレクトロニクスグループ
HAカンパニー
住設システム統括ビジネスユニット
〒520-2198　滋賀県大津市瀬田1-1-1

53700B